

SPEISEPLAN

06.04.2026 – 12.04.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Hähnchenschnitzel mit Kräutersoße und Gemüsereis	Hirtenrolle mit Zwiebelsoße, dazu Kohlrabi und Kartoffelbrei	Sahnecreme
DIENSTAG	Quarkkeulchen mit Vanillesoße, Zimt und Zucker	Hühnersuppeneintopf mit Eierstich und Nudeln	
MITTWOCH	Möhrenstampf mit Kassler	Mexikanischer Nudelaufbau	Fruchtcocktail
DONNERSTAG	Grobe Bratwurst mit Erbsen und Salzkartoffeln	Rührei mit Kartoffelpüree und Sommergemüse	Orangen Götterspeise mit Vanillesoße
FREITAG	Pangasiusfilet mit Balkangemüse und Butterkartoffeln	Gedämpftes Fischfilet mit Prinzessbohnen und Kartoffelstampf	Apfelkompott mit süßer Sahne
SAMSTAG	Schnittbohneintopf mit Wiener Würstchen	Nudelaufbau mit Gemüse	Haselnusscreme
SONNTAG	Backschinken mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	Schweinebraten mit Karotten und Kartoffelstampf	Quarkcreme mit Kirschen

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.

