

Speiseplan 2 KW 42 | 12.10.2026 – 18.10.2026

	Menü 1	Menü 2 	Dessert
Montag	<u>Rinderhackbällchen</u> Pfefferrahmsoße Salzkartoffeln Karotten-Sellerie-Gemüse	<u>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</u> Käsesoße Karottensalat	Obst
Dienstag	<u>Cordon Bleu vom Geflügel</u> Pilzrahmsoße Herzoginkartoffeln Brokkoligemüse	<u>Pasta Florentiner Art (mit Spinat-Käsesoße)</u> Krautsalat	Vanillepudding
Mittwoch	<u>Linseneintopf</u> Geflügelwiener Brötchen	<u>Vegane Sauce Bolognese</u> Teigwaren Radieschensalat	Mini-Karamellkuchen
Donnerstag	<u>Bratwurst vom Schwein</u> Bratensoße Kartoffeln Sauerkraut	<u>Gemüse-Reispfanne mit Hülsenfrüchten</u> Tomatensoße	Nuss-Nougat-Pudding
Freitag	<u>Scholle</u> Zitronensoße Reis Karottengemüse	<u>Rührei</u> Salzkartoffeln Rahmspinat	Obst
Samstag	<u>Gebundener Gemüseeeintopf</u> Karthäuser Klöße	<u>Gebundener Gemüseeeintopf</u> Karthäuser Klöße	Mini-Schokokuchen
Sonntag	<u>Hähnchengeschnetzeltes</u> süß-sauer Soße Reis	<u>Gemüselasagne</u> Tomatensoße	Pannacotta

Falls Ihnen kein Menü zusagt, können Sie alternativ auch einen großen Salatteller mit Vollkornbrot bestellen.

Info: Hygienische Anforderungen verpflichten uns, Ihnen das Frühstück und Abendessen stark abgekühlt zu servieren. Wenn Sie das Tablett jedoch einige Minuten aufgedeckt stehen lassen, sind die Speisen angenehm temperiert und entfalten Aroma und Geschmack.

Kostformen und Infoblatt "Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene" auf Anfrage. Änderungen am Plan vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!