

Speiseplan vom 10.08. – 16.08.2026

1 – KW 33	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Brokkoli-cremesuppe	Schweinegulasch mit Champignons mit Romanesco und Spätzle	Gemüseravioli in Tomatensauce, dazu Blattsalat	Quarkspeise
Dienstag	Lauchcreme-suppe	Rinderfrikadelle mit Bratensoße, dazu Wirsing und Salzkartoffeln	Weißer Bohnensuppe	Buttermilchdessert
Mittwoch	Bouillon mit Einlage	Gefüllte Putenfilets in Tomaten-Buttersoße mit Spiralnudeln und Blattsalat	Eieromelette mit Sauce Hollandaise, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Milchreis
Donnerstag	Möhrencreme-suppe	Schweinebraten in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit warmen Sauerkirschen	Vanillecreme
Freitag	Blumenkohl-cremesuppe	Seelachs in Backteig mit Remouladensoße, dazu Möhren und Salzkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Karamellpudding
Samstag	Gemüsecreme-suppe	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	vegetarischer Grüne Bohneneintopf	Stracciatella Dessert
Sonntag	Rinderbrühe mit Einlage	Sauerbraten in Soße, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Vegetarisches Schnitzel aus Kohlrabi mit Möhren in Sauce und Salzkartoffeln	Vanilledessert mit roter Grütze

Änderungen vorbehalten.

Der Platz auf diesem Speiseplan reicht nicht aus, um Ihnen alle Zutaten, Rezepturen, Zusatzstoffe, Allergene und Nährstoffangaben mitzuteilen. Gerne können Sie alle detaillierten Informationen dazu in den Wohnbereichen bzw. von uns aus der Diätküche (Tel.: 3722) erfahren.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.