

Speiseplan vom 31.08. – 06.09.2026

4 – KW 36	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Tomaten-cremesuppe	Leberkäse mit Bratensoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Kartoffelpfanne mit Bohnen, Paprika, Mais, Zwiebeln und Erbsen, dazu Kräuterdip	Joghurt mit Frucht
Dienstag	Kartoffelsuppe	Heringsstipp mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Vegetarische Currywurst, dazu Spiralnudeln und Blattsalat	Nuss-Nougat-Pudding
Mittwoch	Bouillon mit Einlage	Rindergulasch mit Kohlrabigemüse, dazu Frühlingspüree	Reisnudel – Gemüsepfanne mit Blattsalat	Grießpudding
Donnerstag	Geflügel-cremesuppe	Bratwurst mit Soße dazu Schwarzwurzeln und Stampfkartoffeln	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße, dazu Kaisergemüse	Quarkspeise
Freitag	Spargel-cremesuppe	panierter Seelachs mit Käsesoße, Möhren in Sahnesoße und Salzkartoffeln	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Milchreis
Samstag	Champignon-cremesuppe	Linsensuppe mit Wiener Würstchen	Spitzkohl-Gemüse Eintopf	Buttermilch-dessert
Sonntag	Rinderbrühe mit Einlage	Rinderroulade mit Bratensoße dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Vegetarische Bällchen in heller Soße, dazu Blumenkohl und Kartoffelstampf	Schokoladenpudding

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.