

Speiseplan vom 28.09. – 04.10.2026

4 – KW 40	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	Linsensuppe mit Wiener Würstchen	Spitzkohl-Gemüseintopf	Grießpudding
Donnerstag	Geflügel-cremesuppe	Bratwurst mit Soße dazu Schwarzwurzeln und Stampfkartoffeln	Reisnudel – Gemüsepfanne mit Blattsalat	Quarkspeise
Freitag	Spargel-cremesuppe	panierter Seelachs mit Käsesoße, Möhren in Sahnesoße und Salzkartoffeln	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Milchreis
Samstag Tag der deutschen Einheit	Champignon-cremesuppe	Rindergulasch mit Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße, dazu Kaisergemüse	Buttermilch-dessert
Sonntag Hl. Franziskus von Assisi	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.