

# SPEISEPLAN

## 28.07.2025 - 03.08.2025

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
<b>MONTAG</b>	Lasagne Bolognese mit Chinakohlsalat	Kartoffel-Lauchgratin mit Chinakohlsalat	Götterspeise mit Vanillesoße
<b>DIENSTAG</b>	Ungarisches Rindergulasch mit Möhren und Spätzle	Überbackener Broccoli mit Käsesoße und Salzkartoffeln	Quarkspeise mit Früchten
<b>MITTWOCH</b>	Sauerkrauteintopf mit Pökelfleisch	Puten-Currygeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Salat	Zitronencreme
<b>DONNERSTAG</b>	Geflügelfrikadelle mit Jägerkohl und Salzkartoffeln	Kartoffelauflauf Mexiko mit Hackfleisch	Grießflammeri mit Kirschen
<b>FREITAG</b>	Lachs-Gratin mit Butterböhnchen und Salzkartoffeln	Hackfleischklößchen mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat	Herren-Vanillecreme mit Sahne
<b>SAMSTAG</b>	Münsterländer Wirsingintopf	Linseneintopf mit Geflügelwürstchen	Sahnejoghurt mit Schokostreusel
<b>SONNTAG</b>	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Putensteak mit Rotkohl und Kartoffeln	Eisbecher

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



# SPEISEPLAN

## 04.08.2025 - 10.08.2025

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
<b>MONTAG</b>	Broccoli-Reisauflauf mit Zwiebelrahmsoße	Nudelaufauf mit Bohnensalat	Götterspeise mit Vanillesoße
<b>DIENSTAG</b>	Möhrenschnitzel mit Buttererbsen und Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Tofu	Milchreis mit Pfirsichsoße
<b>MITTWOCH</b>	Hühnereintopf	Kartoffel-Hackfleisch-Lauchsuppe	Schokoladencreme mit Sahne
<b>DONNERSTAG</b>	Schweineschnitzel Hawaii mit Curry-Fruchtsoße, dazu Broccoli und Salzkartoffeln	Kartoffelaufauf	Himbeerpudding mit Sahne
<b>FREITAG</b>	Gedünsteter Seelachs mit Senf-Sahnesoße, dazu Möhren und Pellkartoffeln	Blattspinat mit Spiegelei und Kartoffelstampf	Grießpudding mit Vanillesoße
<b>SAMSTAG</b>	Linseneintopf mit Bockwürstchen	Süße Milchnudeln mit Zimt und Zucker	Sahnejoghurt
<b>SONNTAG</b>	Rindergulasch nach Hausfrauenart mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Erdbeer-Rhabarberkompott

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



# SPEISEPLAN

## 11.08.2025 - 17.08.2025

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
<b>MONTAG</b>	Hackbraten mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Milchreis mit Rosinen und Vanillesoße	Götterspeise mit Vanillesoße
<b>DIENSTAG</b>	Karotteneintopf mit Rindfleisch	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Aprikosenflammeri
<b>MITTWOCH</b>	Frikadelle mit Järgergemüse und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle mit Järgergemüse und Salzkartoffeln	Mandelpudding
<b>DONNERSTAG</b>	Kartoffel-Kasslergratin mit Bohnensalat	Nudeleintopf	Grießbrei mit Kirschen
<b>FREITAG</b>	Panierte Scholle mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat	Schokoladenpudding mit Sahne
<b>SAMSTAG</b>	Erseneintopf mit Bockwürstchen	Gemüsesuppe	Sahne-Fruchtjoghurt
<b>SONNTAG</b>	Gebratener Schweinenacken mit Weißkohl und Rosmarinkartoffeln	Putenbraten mit Weißkohl und Salzkartoffeln	Eisbecher

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

