

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025



	Menü I	Menü II	Abendbeilagen
Montag 20.10.2025	Gemüsecremesuppe veg. Gemüseschnitzel mit Tomatensoße Kartoffelpüree mit Möhrengemüse Vanillepudding mit Mangomark	Gemüsecremesuppe Putengeschnetzeltes Züricher Art mit grünen Nudeln Eisbergsalat mit Cocktaildressing Vanillepudding mit Mangomark	Feinschmeckersalat
Dienstag 21.10.2025	Hühnerbrühe mit Einlage Rösti mit Tomate und Gouda überbacken Kaisergemüse Rote Grütze mit Vanillesoße	Hühnerbrühe mit Einlage Fischfrikadelle mit Joghurtremoulade Salzkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Vanillesoße	Toast Hawaii
Mittwoch 22.10.2025	Nudelsuppe Westfälischer Hackbraten Spitzkohlgemüse Kartoffelpüree Apfelmus mit Preiselbeeren	Nudelsuppe Gebackenen Fetakäse Kartoffelplätzchen Italienischer Salat Apfelmus mit Preiselbeeren	Obstsalat
Donnerstag 23.10.2025	Blumenkohlcremesuppe Putengyros mit Zaziki Pommes Frites mit Mayonnaise Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Fruchtquarkspeise	Blumenkohlcremesuppe Backofengemüse Kräuterquark Pellkartoffeln Fruchtquarkspeise	Mitternachtssuppe
Freitag 24.10.2025	Tomatensuppe mit Reis geb. Seelachsfilet mit Soße Tatar Bohngemüse Salzkartoffeln Sahnepudding mit Sirup	Tomatensuppe mit Reis Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillesoße Sahnepudding mit Sirup	Brathering
Samstag 25.10.2025	Sauerkrautauflauf mit Mettwurst Vanillepudding mit Erdbeersoße	Nudelgemüseeeintopf Vanillepudding mit Erdbeersoße	Fruchtjoghurt
Sonntag 26.10.2025	Rinderbouillon mit Einlage Backschinken Apfelrotkohl Salzkartoffeln Welfencreme	Rinderbouillon mit Einlage Blumenkohlmedaillon und Hollandaise Romanesco-Gemüse Herzoginkartoffeln Welfencreme	Obst

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang.
Neben dem umfangreichen Mittagangebot erhalten Sie täglich eine wechselnde Kaffeemahlzeit.

Änderungen vorbehalten