

# Speiseplan vom 06.01.2025 bis 12.01.2025

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> Heilige 3 Könige	Käsetortellini mit Basilikumsoße und Eisbergsalat an Essig-Öl Dressing Apfelkompott	Gebackener Fleischkäse mit Bratensoße, Lauchgemüse und Kartoffelpüree Apfelkompott
<b>Dienstag</b>	Hausgemachter Grießbrei mit heißen Kirschen  Pistazienpudding	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen an Butterreis Pistazienpudding
<b>Mittwoch</b>	Gemischter Gemüseteller mit Hollandaise und Reis  Himbeer-Götterspeise an Vanillesoße	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln und Rote Bete Salat Himbeer-Götterspeise mit Vanillesoße
<b>Donnerstag</b>	Selleriecremesuppe Rosenkohl-Kartoffel Auflauf mit Sahnesoße und Eisberg-Tomaten-Salat	Selleriecremesuppe Grünkohl mit Mettenden, Kartoffeln und Senf
<b>Freitag</b>	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und buntem Salat an Joghurtdressing Waldfrucht Joghurt	Fischfilet „Bordelaise“ mit Dill-Buttersoße, buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Waldfrucht Joghurt
<b>Samstag</b>	Weißer Bohneneintopf mit Graubrot  Karamell-Pudding	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Graubrot  Karamell-Pudding
<b>Sonntag</b>	Hühnerbrühe mit Gemüse Panierte Champignons mit Kräuterquark, Püree und Bohnensalat Gemischtes Eisdessert	Hühnerbrühe mit Gemüse Rindersaftgulasch mit Spätzle und Bohnensalat  Gemischtes Eisdessert
Zudem bieten wir als Spätmahlzeit auf Wunsch folgende Komponenten an: Bananen, Äpfel, Obst der Saison, Pudding, Grießbrei mit und ohne Konfitüre, Milchreis mit und ohne Konfitüre, Quarkspeise, Fruchtjoghurt, Brothäppchen mit herzhaftem Belag		

Die Küche behält sich Änderungen vor