

# Speiseplan vom 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Menü 1	Menü 2
Montag	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Birnen-Quarkspeise	Kleine Klopse in Rahmsoße, mit Nudeln und Gurkensalat Birnen-Quarkspeise
Dienstag	Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln und Béchamelsoße Tropische-Götterspeise	Mit Tomate und Käse überbackenes Fischfilet, dazu Weißweinssoße, Kartoffeln und Eisbergsalat Tropische-Götterspeise
Mittwoch	Gefüllte Zucchini mit Sahnesoße und Reis Schmandmousse	Schnitzel mit Zwiebelsoße, Rösti und Selleriesalat Schmandmousse
Donnerstag	Tomatencremesuppe Bauernfrühstück mit Gurke, Rahmsoße und Paprika-Weißkrautsalat	Tomatencremesuppe Spiralen-Nudeln mit Schinken-Sahnesoße und gemischten Salat an Pfirsichdressing
Freitag	Eierfrikassee mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Kartoffeln und ein gemischter Salat Ananaskompott	Gebackenes Rotbarschfilet an Remoulade, dazu warmen Kartoffelsalat mit Essig-ÖL Ananaskompott
Samstag	Pastinaken-Eintopf mit Brot Kokos-Mandelpudding	Mexikanischen Hackfleischtopf mit Brot Kokos-Mandelpudding
Sonntag	Hühnerbrühe mit Nudeln Gemüseragout mit kleinen Kartoffeln Haselnusseis	Hühnerbrühe mit Nudeln Schweineroulade in eigener Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln Haselnusseis
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, Fruchtjogurt, Brothäppchen mit herzhaftem Belag.		

**Die Küche behält sich Änderungen vor**

Sonderkostformen werden auf ärztlicher Verordnung bereitgestellt. Inhaltsstoffe können in der Küche eingesehen werden