

Speiseplan

KW 42	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Suppe	Rindfleischsuppe	Blumenkohl- Cremesuppe		Gemüse- cremesuppe aus Möhren, Pastinaken und Kürbis	Tomaten- cremesuppe		Frühlingssuppe
Menü 1	Zwiebelkuchen mit Speck	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	Rustikale Heimatpfanne; mit Hähnchen, Kartoffeln, Champignons, Bohnen in herzhafter Soße	Rote Paprikaschote mit Fleischfüllung, Bratensoße, Salzkartoffeln	Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln	Bunter Nudel- Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Mini Hähnchenschnitzel paniert in Cornflakes- Panade, Helle Champignonsoße, gebackene Kartoffelkrapfen, Blattsalat mit Joghurtdressing
Menü 2	Tortelloni Gratin Formaggio	Würziges Pilzragout nach "Jäger Art" mit Zwiebeln, Sahne und Kräutern fein abgeschmeckt, Semmelknödel	Vegetarischer Gemüse Eintopf	Kleine Maultaschen mit Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch, Pastinaken und Spinatfüllung, Napolisoße	Kirschmichel mit Mandeln dazu Soße" Vanillegeschmack"	Vegetarische Kartoffelsuppe	Riesenrösti mit Brokkoli, Tomate, Käsesoße und Emmentaler
Pürierte Kost	Püriertes Hähnchen "Gärtnerin Art" mit Erbsen und Herzoginkartoffeln	Pürierte Spaghetti Bolognese vom Rind	Vegetarischer Gemüse Eintopf	Omelette in Soße mit Spinat-Käse Füllung, in Käsesoße, dazu Karotten-Steckrüben und Kartoffelrosetten	Rührei, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Vegetarische Kartoffelsuppe	Püriertes Hähnchen in Currysoße, dazu Erbsen und Reis
Dessert	Mandarine Mascarpone Creme	Pfirsichjoghurt	Stracciatellaquark	Butterkeks- Milchpudding	helles Mousse au Chocolat	Vanillepudding	Vanille Eis