

Bitte bis zum _____ zurück!
Speisekarte vom 14.09.2026 bis 20.09.2026 (KW 38)

Name: _____

KW 38	Frühstk. Süß 5,25€	Frühstk. Herzhaft 5,25€	Frühstk. Müsli 5,25€	Vollkost 8,00€	Leichte Kost / Diab. 8,00€	Feine Küche 8,00€	Spezial Gourmet 9,30€	Vegetarisch 8,00€	Eintopf / Pasta 8,00€	Salat & Co. 8,00€	Süßspeise 8,00€	Abendbrot 6,10€	pürierte Kost 8,00€	Kuchen 2,20€
Montag 14.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat ☐	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln ☐	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ☐	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis ☐	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel ☐	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch ☐	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf ☐	Milchreis mit heißen Kirschen ☐	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Dienstag 15.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat ☐	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt ☐	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis ☐	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln ☐	Rührei mit Rahmspinat und Püree ☐	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener ☐	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing ☐	Germknödel mit Vanillesauce ☐	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Mittwoch 16.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ☐	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln ☐	Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat ☐	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais- Erbsengemüse und Farfalle Nudeln ☐	Kürbiscurry mit Reis ☐	Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten- Salat ☐	Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing ☐	Sahnegrießbrei mit Himbeeren ☐	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Donnerstag 17.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat ☐	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree ☐	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti ☐	Herzhafter Kasselerhacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln ☐	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln ☐	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree ☐	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing ☐	Hierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce ☐	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Freitag 18.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln ☐	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln ☐	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais ☐	Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat ☐	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken ☐	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterrane Gemüse und Bulgur ☐	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing ☐	Beerengrütze mit Vanillesauce ☐	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Samstag 19.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnenngemüse und Paprikakartoffeln ☐	Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch ☐	Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren- Salat ☐	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln ☐				Milchreis mit roter Grütze ☐	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Sonntag 20.09.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais ☐	Zartes Schweinegeschmetzelt in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln ☐	Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti ☐	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Tomaten, Blumenkohl und Kartoffeln ☐				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce ☐	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐