

Bitte bis zum _____ zurück!
Speisekarte vom 12.10.2026 bis 18.10.2026 (KW 42)

Name: _____

KW 42	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 12.10.2026	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 ☐	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngengemüse und Salzkartoffeln ☐	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis ☐	Schweizer ahnegeschnitzelte: mit kleinen Möhren und Spätzle ☐	Spaghetti Funghi Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl ☐	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer- Frikadelle ☐	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf ☐	Milchreis mit heißen Kirschen ☐	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Dienstag 13.10.2026	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 ☐	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis ☐	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln ☐	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis ☐	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln ☐	Mini- Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis ☐	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage ☐	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing ☐	Germknödel mit Vanillesauce ☐	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Mittwoch 14.10.2026	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 ☐	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln ☐	Geflügel- Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln ☐	Vollkorn- Spaghetti Tonno Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat ☐	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel ☐	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln ☐	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis ☐	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing ☐	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße ☐	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Donnerstag 15.10.2026	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 ☐	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree ☐	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügel Wiener ☐	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat ☐	Spießbraten in Paprika-Rahm- Sauce mit Bohngengemüse und Salzkartoffeln ☐	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Pasta Tricolore ☐	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse ☐	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing ☐	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten ☐	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Freitag 16.10.2026	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 ☐	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus ☐	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis ☐	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel- Sauce mit Kartoffelpüree ☐	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln ☐	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce ☐	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen ☐	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing ☐	Hierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce ☐	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Samstag 17.10.2026	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 ☐	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat ☐	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage ☐	Curry-Spinat- Panne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln ☐	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis ☐				Milchreis mit roter Grütze ☐	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Sonntag 18.10.2026	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 ☐	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln ☐	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis ☐	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat- Käse-Sauce ☐	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln ☐				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce ☐	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐