Bitte bis zum _____ zurück!
Speisekarte vom 29.12.2025 bis 04.01.2026 (KW 1)

Name:		
i varric.		

KW 1	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 29.12.2025	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 Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat	Frikadelle vom Rind in dunkeler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen- Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber- kompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Dienstag 30.12.2025	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	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	lähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit /urst,Käse&Garnitu	Pürierte Kost	Tageskuchen
Mittwoch 31.12.2025	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	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	chweineleberragou in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreneintopf mit ıflügelkräuterbällche	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen dazu Sauerrahm- Dressing	iierpfannkuchei mit Apfelkompott	r Feine Sülze mit louladensauce,Garr & Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
Donnerstag 01.01.2026	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	Schweinebraten in pikanter Sauce mit 3lumenkohlgemüse und Klöße	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	'utengeschnetzeltes in ampignonrahmsaud dazu Rosenkohl und Spätzle	Rinderbraten mit	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce und Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 02.01.2026	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	Westfälische- Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce		Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Hausmacher Metzgerfrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit beln,Speckkartoffels und Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Samstag 03.01.2026	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	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl- Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	mit Kokosmilch	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	lUS	en ('Rh	Eierpfann- kuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur&Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
Sonntag 04.01.2026	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	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Mais- Lauchtaler in aprikagemüsesaucı dazu Rigatoni	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln				Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen

