Bitte bis zum	zurück!
Speisekarte vom 05.01.202	6 bis 11.01.2026 (KW 2

Name:		
ivalli c .		

KW 2	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 05.01.2026	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	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer ahnegeschnetzelte: mit kleine Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer- Frikadelle	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot & Butter	Pürierte Kost	Tageskuchen
Dienstag 06.01.2026	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	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	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	Deftiger Grünkohleintopf mit gewürfeltem Kasseler	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki & Krautsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Mittwoch 07.01.2026	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	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 Rohkostsalten, dazu Haus- Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur & Weißbrot	Pürierte Kost	Tageskuchen
Donnerstag 08.01.2026	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	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm- Sauce mit Bohnengemüse 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 mit verschiedenen Sorten	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 09.01.2026	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	Reibekuchen mit 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 Butterkartoffeln	Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und lackfleischbällchen dazu Sauerrah- Dressing	ierpfannkucher gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot & Butter	Pürierte Kost	Tageskuchen
Samstag 10.01.2026	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	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat- Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis	lUS	en (Rh	Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cotailsauce mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Sonntag 11.01.2026	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	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	Fussilinudeln in leckerer Spinat- Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben,Butter & Mischbrot	Pürierte Kost	Tageskuchen

