Bitte bis zum \_\_\_\_\_ zurück!
Speisekarte vom 12.01.2026 bis 18.01.2026 (KW 3)

Name:		

KW 3	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€	<b>Salat &amp; Co.</b> 8,00€	Süßspeise 8,00€	Abendbrot 6,10€	pürierte Kost 8,00€	Kuchen 2,20€
<b>Montag</b> 12.01.2026	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	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Vollkorn- Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat	paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber- kompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Dienstag</b> 13.01.2026	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	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fussili Nudeln	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	chweinerückenstea in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat und Kartofellpüree	Wirsingeintopf mit Rinderhackbällchen	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing	iierpfannkucher mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit /urst,Käse&Garnitu	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Mittwoch</b> 14.01.2026	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	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree	Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit louladensauce,Garr & Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
								uberbackeri						
<b>Donnerstag</b> 15.01.2026	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	Zarter Schweinebraten Kümmelsauce mit Mischgemüse und Kartoffelklöse	Seelachs "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse- Spinat-Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 16.01.2026	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	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce und Kräuterkartoffeln	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchinigemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinen- milchreis	Brathering mit beln,Speckkartoffels und Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Samstag</b> 17.01.2026	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	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit 3lumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu ampignonrahmsaud mit frischen Gartenkräutern	indergeschnetzelte: "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle	lUS	en (	Rh	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur&Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Sonntag</b> 18.01.2026	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	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße				Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen

