Bitte bis zum	Bitte bis zum					
Speisekarte vom 13.	10.2025 bis 19.10	.2025 (	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€	<b>Salat &amp; Co.</b> 8,00€	Süßspeise 8,00€	Abendbrot 6,10€	pürierte Kost 8,00€	Kuchen 2,20€
<b>Montag</b> 13.10.2025	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	Spagetthi "Bolognese" dazu Krautsalat	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachs mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot & Butter	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Dienstag</b> 14.10.2025	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	Feiner Milchreis mit Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki & Krautsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Mittwoch</b> 15.10.2025	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	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet mit 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 "Cabonara" Schinkenspeck in leckerer Käse- Sahne-Sauce dazu Karotten- Salat	Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten dazu Hausdressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur & Weißbrot	Pürierte Kost	Tageskuchen
										Hausdressing				
<b>Donnerstag</b> 16.10.2025	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	Schweinerahmgu- lasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinen Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspagetti	Schweinerücken- braten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Deftiger Grünkohleintopf mit gewürfeltem Kasseler	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-	iierpfannkucher gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller mit verschiedenen Sorten	Pürierte Kost	Tageskuchen
										Dressing				
Freitag 17.10.2025	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	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fussili Nudeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speck- stippe dazu war- mer Kartoffelsalat	Gemüse - Kartoffel - Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch Pfanne mit mediteranem Gemüse und Bulgur	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und lackfleischbällchen dazu Sauerrah- Dressing	Beerengrütze mit Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot & Butter	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Samstag</b> 18.10.2025	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	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren- Salat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln	luse	en (	Rh	Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cotailsauce mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Sonntag</b> 19.10.2025	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	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	chweinerückenstea in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesko, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben,Butter & Mischbrot	Pürierte Kost	Tageskuchen