Bitte bis zum _____ zurück!
Speisekarte vom 20.10.2025 bis 26.10.2025 (KW 43)

Name:		
ivalli c .		

KW 43	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 20.10.2025	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	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kräftiger Rind- fleischsuppen- eintopf	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber- kompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
	2 Scheiben Brot	2 Scheiben Brot		Hühnerfrikassee	Frischer	Schweinebraten			Rigatoni "al					
Dienstag 21.10.2025	Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème u. Obst	Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse	Früchte-/ Schoko- / 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt	mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel- Bockwurst	in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schnitzel "Balkan Art" mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit /urst,Käse&Garnitu	Pürierte Kost	Tageskuchen
Mittwoch 22.10.2025	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	Westfälische- Dicke-Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln	Rinderzwiebelbrater in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchinisalat	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Joghurtdressing	ierpfannkucher mit Apfelkompott	Feine Sülze mit louladensauce,Garr	Pürierte Kost	Tageskuchen
Donnerstag 23.10.2025	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	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	lähnchenfiletstreifer in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli- Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 24.10.2025	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	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn- Spiralnudeln	paniertes Seelachsfilet auf delikater Senfsauce und Kräuterkartoffeln	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Spitzkohleintopf mit Rinderfrikadelle	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit beln,Speckkartoffels und Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Samstag 25.10.2025	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	Schweinerücken- braten in Bratensauce mit zartem Blumen- kohl und Salzkartoffeln	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat				Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur&Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
Sonntag 26.10.2025	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	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	'utengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder- Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln	lUS	en (Rh	Eierpfann- kuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce	Pürierte Kost	Tageskuchen

