Bitte bis zum	zurück!
Speisekarte vom 24.11	.2025 bis 30.11.2025 (KW 48)

Name:
-------

KW 48	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> 24.11.2025	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	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais- Gemüse und Salzkartoffeln	Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hänchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art" Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote, Tomatensoße, Butterreis	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot & Butter	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Dienstag</b> 25.11.2025	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	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Rigatoni "Pesto rosso"	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki & Krautsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Mittwoch</b> 26.11.2025	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	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartofflpüree	Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur & Weißbrot	Pürierte Kost	Tageskuchen
										Cocktaildressing				
<b>Donnerstag</b> 27.11.2025	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	lackfleischbällchen schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner- Teller mit Reis,Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Knödel	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree- Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse- Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	ierpfannkucher gefüllt mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller mit verschiedenen Sorten	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Freitag</b> 28.11.2025	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	Vollkornspirelli "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	hweinerückenbrate in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignos dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Zucchinigemüse dazu Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto	Westfälischer Grünkohleintopf mit Mettwurst	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot & Butter	Pürierte Kost	Tageskuchen
<b>Samstag</b> 29.11.2025	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	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger ühnersuppeneintop	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	zarter chweinerückenbrate in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	เนร	en (	Rh	Milchreis mit Zimtplfaumen- kompott	Gebratene Fleischbällchen in Cotailsauce mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
				\ \										
<b>Sonntag</b> 30.11.2025	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	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Kartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Langkornreis und Blattspinat				Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben,Butter & Mischbrot	Pürierte Kost	Tageskuchen

