Bitte bis zum _____ zurück!
Speisekarte vom 01.12.2025 bis 07.12.2025 (KW 49)

Name:

KW 49	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 01.12.2025	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	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel- Sauce mit Kartoffelpüree	gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und orgonzolakäsesauc	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber- kompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Dienstag 02.12.2025	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	Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst	Bunte Gemüseplatte mit Holländische Sauce und Tricolore Spirelli	:flügelkräuterbällche in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffeln und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika, und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	ierpfannkucher mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit /urst,Käse&Garnitu	Pürierte Kost	Tageskuchen
Mittwoch 03.12.2025	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	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner omatenkräutersauc und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit louladensauce,Garr & Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
										Klautel-Diessing				
Donnerstag 04.12.2025	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	Reibekuchen mit Apfelmus	Gutsherrentopf Kräftiger Gemüseeintopf mit Jeflügelwurstwürfelr	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 05.12.2025	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	Geflügel- Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit 3lumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit pariser Karotten und 'etersielienkartoffelr	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen- Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico- Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit beln,Speckkartoffel und Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Samstag 06.12.2025	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	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fussili			DL	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur&Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
		2 Scheiben Brot				Gemüse-Ragout		115		HH	 		V_{-}^{\sqcup}	
Sonntag 07.12.2025	2 Scheiben Brot 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	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Kartoffeln	mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champigonsauce mit Rotkohl und Spätzle				Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen

