



## Speiseplan vom 29.12. – 04.01.2026

### 01. Woche

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<i>Neujahr</i>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
	29.12.	30.12.	31.12.	01.01.	02.01.	03.01.	04.01.
Suppe	Kräutercreme- suppe	Buchstaben- suppe	Tomatencreme -suppe	Blumenkohl- cremesuppe	Hühnersuppe	keine Suppe	Champignon creme
Hauptspeise 1	Hähnchenbrust mit Tomate Basilikum und Mozzarella überbacken Tomatensauce	Rostbratwurst mit Bratensauce	„Himmel und Ääd“ gebackene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln	Seelachsfilet in Zitronenpanade mit Weisswein- sauce	Fleischklöße in Champignon- rahmsauce	Serbischer Bohneneintopf mit Einlage	Schweine- nackenbraten mit milder Senfrahmsauce
Hauptspeise 2	Schupfnudel Pfanne mit buntem Gemüse	Pfannkuchen mit Quark- Rosinenfüllung	vegetarisches Wiener Schnitzel	Spinat und Fetakäse in Blätterteig	überbackener Brokkoli- Nudelauf	Sellerie Schnitzel mit Sauce Hollandaise	Vegetarische Lasagne
Beilage	Schmetterling- nudeln	Salzkartoffeln	Kartoffelpüree	Petersilien- kartoffeln	Spiralnudeln	Püree	Kartoffelgratin
Gemüse oder Salatbeilage	Blattsalat	Rahmwirsing	Gurkensalat	Kohlrabi	Kaisergemüse	Gemischter Salat	buntes Gemüse
Nachspeise 1	Nuss-Nougat - pudding	Kirschquark- speise	Panna Cotta- pudding	Dessertbecher	Bananen- joghurt	Cremedessert	Milchreis dessert

Täglich Püree und Soße

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

Eine Aufstellung der Allergene und Zusatzstoffe liegen in der Küche bereit und können auf Wunsch eingesehen werden!