

Speiseplan KW: 16 Guten Appetit

Informationen bezüglich der Allergene, können sie bei dem Personal erfragen
 Änderungen aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten, erfolgen nach Persönlicher Absprache.

Mittagessen Salon ab 11.30 Uhr Cafeteria ab 12 Uhr	Menü 1	Menü 2
Montag 13.04.2026	Polenta-Auflauf mit Blumenkohl, Mozzarella und Kirschtomaten, verfeinert mit Rosmarin Kirschgötterspeise	Überbackene Zucchini mit vegetarischer Füllung Kirschgötterspeise
Dienstag 14.04.2026	Würziges Gyros Geschnetzeltes an Tzatziki, dazu Reis-Nudeln und Krautsalat Stracciatella Creme	Gemüse Bagel an Sahne Soße, dazu Kartoffelpüree Stracciatella Creme
Mittwoch 15.04.2026	Hausfrauen Frikadelle an Paprika Soße, dazu Spiral Nudeln und Leipziger Allerlei Vanille-Quarkcreme	Vegetarische Lasagne mit heller Bechamel Vanille-Quarkcreme
Donnerstag 16.04.2026	Eierfrikassee mit Spargel und Pilzen verfeinert mit Kurkuma, dazu Reis und Apfel-Möhren Salat Eisbecher	Blumenkohl und Champignons im Backteig an Limonen- Buttersoße, dazu Kartoffelpüree Eisbecher
Freitag 17.04.2026	Pangasius Filet an Rahm Soße mit Zitronen Zeste, dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Banane	Schupfnudel Pfanne mit buntem Gemüse Banane
Samstag 18.04.2026	Frühlings-Minestrone mit weißen Bohnen , Fenchel, Spargel ,Nudeln und Markklößchen Pudding im Becher	Schnippelbohneintopf mit feiner Essig Note Pudding im Becher
Sonntag 19.04.2026	Paprika Rahm-Geschnetzeltes mit Champignons an Pestosahne, dazu Serviettenknödel und Feldsalat mit Tomatenwürfeln Eistörtchen	Paprika Rahm-Geschnetzeltes mit Champignons an Pestosahne, dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl Gemüse Eistörtchen
Abendbeilage Salon ab 17.30 Uhr Cafeteria ab 18 Uhr Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	Fruchtjoghurt Obst der Jahreszeit Toast Hawaii Fruchtmus Mix mit Apfel Pommes Rot/ Weiß Mandarinen Kompott Gemüsebrühe mit Nudleinlage	