

Speiseplan KW: 17 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 20.04.2026	Raffiniertes Kartoffelgratin mit Speckwürfelchen (Vegan), dazu eine Bockwurst und Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing Kirsch Creme	Germknödel mit Apfelkompott und Vanille Soße Kirsch Creme
Dienstag 21.04.2026	Leber nach russischer Art, mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln und Apfelkompott Paradies Creme Erdbeere	Vegetarisches Schnitzel an Buttersoße mit Estragon verfeinert, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus Paradies Creme Erdbeere
Mittwoch 22.04.2026	Hausfrauen Frikadelle an Jäger-Waldpilzsoße, dazu Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße	Westfälischer Pickert mit Zimt-Pflaumen Mus Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße
Donnerstag 23.04.2026	Käsespätzle mit Röstwiebeln, dazu Feldsalat mit Sellerie und Mandarinen Eis im Becher	Pastinaken - Steckerrüben Rösti, an Soße Hollandaise, dazu Kartoffelpüree Eis im Becher
Freitag 24.04.2026	Fischcurry mit Kokosmilch, Lauchstreifen und feiner Currynote Banane	Spiegelei mit Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree Banane
Samstag 25.04.2026	Linsen- Süßkartoffel Eintopf mit Fleischbällchen Pudding im Becher	Hühnersuppen Topf mit Nudeleinlage Pudding im Becher
Sonntag 26.04.2026	Schnitzel in Thymian- Pfefferrahm Soße, Josefsbier Gemüse und Röstkartoffeln Eisdessert	Schnitzel in Thymian Pfeffer-Rahm Soße, dazu Möhren- Gemüse und Kartoffelpüree Eisdessert
Abendbeilage Salon ab 17.30 Uhr Cafeteria ab 18 Uhr Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	Fruchtjoghurt im Becher Obst der Jahreszeit Spargelröllchen Fruchtmus Mix mit Apfel Senf Gurken Fruchtcocktail Spargelcreme Suppe	