

Speiseplan KW: 14 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 30.03.2026	Eier Königsberger Art, dazu Butterkartoffeln und ein frischer gemischter Salat Waldfrucht Creme	Pfannekuchen gefüllt mit Heidelbeere an Vanille Soße Waldfrucht Creme
Dienstag 31.03.2026	Bratwurstschnecke an Zwiebel- Rahmsoße, dazu Schmorkohl und Püree Pistazien Creme	Backcamembert mit Preiselbeerenkompott, dazu Püree Pistazien Creme
Mittwoch 01.04.2026	Leberkäse gefüllt mit Röstzwiebeln an süßen Senf, dazu amerikanischer Krautsalat und Salzkartoffeln Apfel-Granatapfel Joghurt	Rote Bete Puffer an Buttersoße mit Estragon verfeinert, dazu Kartoffelpüree Apfel-Granatapfel Joghurt
Donnerstag 02.04.2026	Rührei mit Rahmspinat, dazu Butterkartoffeln Eis im Becher	Blumenkohl-Käse Medaillon mit Apfelkompott, dazu Kartoffelpüree Eis im Becher
Freitag 03.04.2026	Paniertes Schollenfilet an Champagner Soße, dazu Kopfsalat mit Zitronen-Sahne Dressing Banane	Vegetarisches Schnitzel an Champagner Soße, dazu Kohlrabigemüse Banane
Samstag 04.04.2026	Mamas Frühlingseintopf mit Schmelzkäse und Hackbällchen, dazu eine Scheibe Baguette Pudding im Becher	Feurige Kesselgulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln Pudding im Becher
Sonntag 05.04.2026	Festliches Kalbsgulasch mit Zuckerschoten und Champignons, dazu Butter-Spätzle und Apfelkompott Bayrische Creme	Geflügelragout mit Zuckerschoten und Champignons, dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse Bayrische Creme
Abendbeilage Salon ab 17.30 Uhr Cafeteria ab 18 Uhr Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag	Fruchtjoghurt im Becher Obst der Jahreszeit Nudelsalat mit Früchten Obst der Jahreszeit Milchreis mit Zimt und Zucker Rhabarber Kompott Champignoncreme Suppe	