

Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026



	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Kaffeezeit	Abendbrot
Montag 30.03.2026	Frühstücksbuffet Birnenpüree	Kohlpfanne mit Hackfleisch Kartoffelpüree Cappuccinodessert	vegetarischer Zwiebelkuchen Cappuccinodessert	Stracciatellakuchen Kaffee, Tee, Mineralwasser	feiner Gemüsesalat Abendbuffet
Dienstag 31.03.2026	Frühstücksbuffet gekochtes Ei	Frikadelle an Pfeffersoße Balkangemüse an Schwenkkartoffeln Pfirsichkompott	Gemüserösti mit Kräutersoße Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Kekse Kaffee, Tee, Mineralwasser	Gemüsebrühe Abendbuffet
Mittwoch 01.04.2026	Frühstücksbuffet Fruchtjoghurt	Russischer Borschtsch dazu Weißbrotecken Himbeerpudding	Schwarzwurzel- Kartoffeleintopf Himbeerpudding	Käsekuchen gebacken Kaffee, Tee, Mineralwasser	Obst-Reissalat Abendbuffet
Donnerstag 02.04.2026	Frühstücksbuffet Kräuter- Frischkäsecreme	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel mit Reis Eierlikörpudding	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Fris- chkäse-Kräuterfüllung an Bechamelsauce Kaisergemüse Eierlikörpudding	Marzipankuchen Kaffee, Tee, Mineralwasser	Fleischsalat Abendbuffet
Freitag 03.04.2026	Frühstücksbuffet Orangensaft	Flädlesuppe gebratene Scholle an Senfsoße Wachsbrechbohnsensalat Kartoffeln Mousse au Chocolat	Flädlesuppe Eier in Senfsoße Buttergemüse Kartoffelpüree Mousse au Chocolat	Apfel- Streuselkuchen Kaffee, Tee, Mineralwasser	Gabelrollmops Abendbuffet
Samstag 04.04.2026	Frühstücksbuffet Quarkcreme Natur	Linseneintopf dazu Minibrötchen Bananenpudding	Chinesische- Hühnersuppe mit Nudeln Bananenpudding	Butterkekse Kaffee, Tee, Mineralwasser	warmer Kakao Abendbuffet
Sonntag 05.04.2026	Frühstücksbuffet gekochtes Ei	Festtagssuppe Wildgulasch mit Preisselbeeren Rotkohl gekochte Kartoffelknödel Italienische Mascarpone- Creme	Festtagssuppe Sellerieschnitzel mit Kräutersoße Kartoffelpüree Italienische Mascarpone- Creme	Marzipan- Cremetorte Kaffee, Tee, Mineralwasser	haus eigener Kartoffelsalat Wiener Bockwurst Abendbuffet

Zwischenmahlzeiten, Spätmahlzeiten und Nachtmahlzeiten stehen in den Wohnbereichen in Form von Molkereiprodukten, Säften, Obst, Kompott und belegten Broten zur Verfügung.
Die einzelnen Komponenten und Portionsgrößen werden den Wünschen und Bedürfnissen der Bewohner individuell angepasst. Bewohnerwunsch = 😊
Die Zusatzstofflisten sind in den Küchen einsehbar. Sonderkostformen werden entsprechend abgeleitet.
Wir wünschen allen einen guten Appetit! Änderungen vorbehalten!

Beirat: Hauswirtschaftsleitung: