

SPEISEPLAN

03.08.2026 – 09.08.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Gyrosauflauf	Gulasch mit Sommergemüse und Spätzle	Mandelpudding
DIENSTAG	Schaschliktopf mit Spätzle, dazu gelber Bohnensalat	Milchreis mit Beerenfrüchten	Aprikosenkompott
MITTWOCH	Birnen, Bohnen und Speck	Kohlrabi-Eintopf mit Bockwurst	Vanillequark
DONNERSTAG	Ravioli-Tomatenaufbau	Hähnchenbrust mit Pfirsich-Rahmsoße, dazu Gemüsereis	Schokopudding
FREITAG	Backfisch mit Meerrettichsoße, dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln	Eieromelette mit Sahnesoße, dazu Buttermöhren	Sauerkirschkompott
SAMSTAG	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Kassler	Bunter Bohnentopf	Erdbeerjoghurt
SONNTAG	Klopse mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	Schweinebraten mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.

