











## Speiseplan 23.03.2026 bis 29.03.2026



	Menü 1	Menü 2	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
<b>Montag</b>	Frische Schweinskopfsülze und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Banane	Herzhafte Spinatlasagne mit Bechamelsauce Banane	Fruchtschnitte / Torte	Buttermilch
<b>Dienstag</b>	Frischer Kasselerbraten in Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Sellerie Kompott 	Luftiges Eieromelett und Champignons in Sahne dazu Tomatensalat Kompott	Kaffeegebäck	Weißkrautsalat mit Dilldressing
<b>Mittwoch</b>	Sauerkrauteintopf mit Eisbein Frischer Pudding	Cremige Kartoffelsuppe Frischer Pudding 	Rührkuchen	Waldorfsalat
<b>Donnerstag</b>	Würziges Geflügel-Gyros dazu Zaziki und Weißkrautsalat mit Dilldressing Frisches Obst 	Süße Marillenknödel mit Vanillesauce Frisches Obst 	Kaffeegebäck	Klare Gemüsebrühe mit Suppengrün und Eierstich
<b>Freitag</b>	Sylter Fischteller mit Sommerquark dazu Pellkartoffeln Fruchtjoghurt	Mexikanisches Rührei auf Tomaten-Zucchini-Gemüse dazu cremige Tomaten-Sahnesauce Fruchtjoghurt 	Rührkuchen	Tomaten-Mozzarella Salat
<b>Samstag</b>	Gemüseintopf mit Nudleinlage Quarkspeise Pfirsich 	Milchreis mit Zimt und Zucker Quarkspeise Pfirsich	Kaffeegebäck	Rote Bete Salat
<b>Sonntag</b>	Saftiger Schweinebraten dazu Salzkartoffeln und Erbsen mit Möhren Eisbecher 	Saftiger Schweinebraten dazu Kartoffelpüree und Erbsen mit Möhren Eisbecher 	Fruchtschnitte / Torte	Cremiger Kräuterquark

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!