

## Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

Die hauseigene Küche empfiehlt:

### Menü 1

Montag

mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika, Knoblauch, Lauch und Kartoffeln <sup>4,8,A1</sup>

Bananenquark <sup>4,8,G</sup>

Dienstag

Geflügelbratwurst mit Kohlrabi-Rahm und Petersilienkartoffeln <sup>4,8,9,10,A1,G</sup>

Fruchtcocktail <sup>1,2,3,4,8</sup>

Mittwoch

Steckrüben-Pastinaken-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>2,4,9,I</sup>

Vanillecreme <sup>4,8,G</sup>

Donnerstag

Schnitzel nach "Wiener Art" mit Rahmgemüse und Schwenkkartoffeln <sup>4,8,A1,G</sup>

Kompott <sup>1,2,3,8</sup>

Freitag

Matjes mit Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurke <sup>1,2,3,4,8</sup>

Karamellpudding <sup>4,8,G</sup>

Samstag

Hähnchenkeule mit Sauce, Erbsen und Kartoffeln <sup>4,9,A1,G</sup>

Buttermilchdessert <sup>1,4,8,10</sup>

Sonntag

Rinderroulade mit Sauce, Rotkohl und Kartoffeln <sup>4,8,A1</sup>

Eisdessert <sup>4,8,10,G</sup>

### Menü 2

Kirschsuppe mit Klüten (Klump) <sup>1,2,3,4,8,A1,C,G</sup>

Tortellini in einer Spinat-Käserahmsauce, dazu Blattsalat <sup>4,8,A1,C,G</sup>

Brokkoli-Nuss-Ecken mit Sommergemüse und Béchamelkartoffeln <sup>4,8,A1,C,G</sup>

Gemüseschnitzel mit Blumenkohl und Kräuterdip, dazu Kartoffelpalten <sup>4,8,9,A1,C,G</sup>

Ei in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rote-Bete-Salat <sup>4,A1,G,J</sup>

Grießbrei mit Fruchtsauce <sup>1,2,3,8,10,C</sup>



Wir wünschen unseren Bewohnern und Gästen einen guten Appetit!

Eine Liste der Inhaltsstoffe hängt in den Bereichen und im Bistro aus.

Der Speiseplan wird gemeinsam mit unseren Bewohnern erstellt. Wünsche und Vorlieben werden individuell berücksichtigt.

Telefon Küche 05032- 960- 223 Telefon Bistro 05032- 960 290

Öffnungszeiten Bistro: Sonntag bis Freitag von 10:30 Uhr bis 17:00 Uhr, samstags geschlossen

## Speiseplan vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

Die hauseigene Küche empfiehlt:

### Menü 1

Montag

Frühlingssuppe mit Nudeln und Fleischeinlage 4,8,10  
Grießpudding 4,8,G

Dienstag

Chevapcici mit Tomatensauce und Djuvecres (Tomatenreis mit Erbsen, Paprika und Knoblauch) 4,8,A1  
Fruchtjoghurt 1,2,3,4,8,G

Mittwoch

Bayrischer Topf mit Fleischeinlage 4,8,10  
Vanillecreme 4,8,G

Donnerstag

Zigeunerschnitzel mit herzhafter Sauce, dazu Kartoffelspalten und Salat 4,8,10,A1,G  
Götterspeise mit Vanillesauce 4,8,G

Freitag

Fischfrikadelle mit Béchamelkartoffeln, dazu Krautsalat 4,8,10,A1,C,G  
Erdbeercreme 4,8,10,G

Samstag

Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 4,8,A1,C,G  
Buttermilchdessert 1,4,8,10

Sonntag

Kräuter-Schweinebraten mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln 4,10,A1,G  
Eisdessert 1,8,10,G



### Menü 2

süßer Hirseauflauf mit Vanillesauce 4,8,C,G

Gemüsebratling mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln 4,8,A1,C,G

Teller-Rösti mit Zwiebel-Pilzrahmsauce

1,2,3,4,8,A1,G

Bauernomelette mit Spinatfüllung, dazu Käsesauce 4,8,A1,C,G

gefüllte Paprika mit Sauce, dazu Kräuterreis 4,8,10,A1,C,G

Königsberger Klopse mit Kapern, Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat

1,2,3,4,10,A1,C,G



Wir wünschen unseren Bewohnern und Gästen einen guten Appetit!  
Eine Liste der Inhaltsstoffe hängt in den Bereichen und im Bistro aus.  
Der Speiseplan wird gemeinsam mit unseren Bewohnern erstellt. Wünsche und Vorlieben werden individuell berücksichtigt.

Telefon Küche 05032- 960- 223 Telefon Bistro 05032- 960 290

Öffnungszeiten Bistro: Sonntag bis Freitag von 10:30 Uhr bis 17:00 Uhr, samstags geschlossen