











# Speiseplan vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

	Frühstück	Menü I	Menü II	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
<b>Montag</b> 22.12.2025	Apfelsaft	Nudeln mit Hackfleischsoße Salatteller 	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Käsesoße 	frisches Obst	Kekse	
<b>Dienstag</b> 23.12.2025	Fruchtquark	Kohlroulade mit Rahmsoße Kartoffelpüree 	vegetarische Variation Broccoli Salzkartoffeln	Haselnusspudding	Kuchen	Suppe
<b>Mittwoch</b> 24.12.2025	Rührei	Gemüse Eintopf Mini-Frikadellen 	Gemüse Eintopf 	Fruchtjoghurt	Christstollen	Kartoffelsalat Bockwurst
<b>Donnerstag</b> 25.12.2025	Buttercroissant	Wildkraftbrühe mit Eierstich Hirschgulasch mit Waldpilze mit Rosenkohl Salzkartoffeln	Wildkraftbrühe mit Eierstich Hähnchenbrust in Pesto Tricolora mit Hollandaise und Rösti-Sterne 	Bratapfel- Zimtcreme	Marzipan- Cremetorte	Lachs
<b>Freitag</b> 26.12.2025	Milchbrötchen 	Pfifferlingcremesuppe Rinderroulade mit Soße Apfel-Rotkohl Butterspätzle 	Pfifferlingcremesuppe Rinderroulade mit Soße Leipziger Allerlei Salzkartoffeln 	Weihnachtsstern- Eis	Frankfurter Kranz	Gebackener Camembert
<b>Samstag</b> 27.12.2025	Fruchtjoghurt	Winterlicher Eintopf mit Wurst 	Kartoffelsuppe 	Pudding Becher	Kekse	Hering in Tomatensoße
<b>Sonntag</b> 28.12.2025	Frühstücksei	Hühnerbrühe mit Einlage Hähnchen Cordon Bleu Farmersalat Salzkartoffeln 	Hühnerbrühe mit Einlage Hähnchen Cordon Bleu Romanesco Salzkartoffeln 	Quark- Mandarinencr e mit Spekulatius	Bisquitrolle Schwarzwälder Kirsch	

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang.

Änderungen vorbehalten

Unterschrift Beirat:

Unterschrift Hauswirtschaftsleitung: