



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
01.12.18	Samstag	Herzhafte hausgemachte Erbsensuppe mit Schweinefleisch, dazu Weißbrot 3	2,9	299	Feurige Gulasch-Suppe mit Paprika, Tomaten Champignons, Zwiebeln und Kartoffelwürfel, 4,8	3	520	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
02.12.18	Sonntag	Zartes Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Blumenkohl-Röschen und Salzkartoffeln 4,7,8	2	485	Gebackenes Schweineschnitzel mit Blumenkohl-Röschen, Butter-Kartoffeln und Rahmsauce 4,5,8	2,5	586	Fruchtiger Joghurt mit Schokoladen-Raspel 1,7	1	140
03.12.18	Montag	Sahnige Milchsuppe mit heißen Kirschen und Vanillesauce 1,4,7	3	490	Mediterrane Gnocchipfanne mit Cherrytomaten und Ruccola Salatgarnitur 2,3,6	2,3	398	Cremiger Vanillequark 1,7	1	145
04.12.18	Dienstag	Rustikale Rinderwurst mit Bouillon-Kartoffeln und Gewürzgurke 4,5,8	3	570	Feine Spiral-Nudeln " Carbonara " mit Sahne-Schinkensoße, Eisbergsalat mit Italienischem Dressing 2,6,7,8	2,5	580	Feiner Haselnusspudding 5	1	85
05.12.18	Mittwoch	Leckere Spargelcremesuppe mit Kartoffelwürfel und frischer Petersilie, dazu Minibrötchen 4,8	1	380	Deftiger Wirsing Kohl mit Würfelkartoffeln und Mettenden, anbei Weißbrot 4,6,8	2	420	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
06.12.18	Donnerstag	Zarter Rahmspinat mit feinem Kräuterröhrei und Kartoffelpüree 7,8	1,5	330	Feines Hühnerfrikassee mit Spargelgemüse und Mettbällchen, dazu reichen wir Reis 1,2,3,4,7	2,5	490	Feine Kokos-Milchspeise 1,7	155	1,5

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
07.12.18	Freitag	Saftiger Backfisch (Kabeljaufilet) mit Petersilien-Kartoffel und Meerrettichsoße anbei eine Salatgarnitur 1,2,4,7	2	580	Neues Gericht Pikanter Hähnchen-Spätzle- Auflauf mit Sahnesoße 2,4,5,7,8	3	390	Erfrischender Fruchtcocktail mit Mandelblättchen 5	1	110
08.12.18	Samstag	Fruchtige hausgemachte Tomatensuppe mit Reis u. Mettbällchen, dazu ofenwarmes Baguette 2,3,4,	2	225	Leichter Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen, dazu Partybrötchen 2,4,6,8	2,5	398	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
09.12.18	Sonntag	 Zartes Hähnchenschnitzel mit Broccoliröschen, Salzkartoffeln und Rahmsoße 4,5,8	3	290	Knuspriger Kräuter-Braten vom Schwein mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln in feiner Rahmsoße 4,8	3	525	Zartes Heidelbeermousse 1,7	1,5	185
10.12.18	Montag	Süße gefüllte Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße 1,7	1,5	325	Deftiger Speckkartoffelbrei mit Geflügel- Frikadelle und Gemüsemischung "Flandern" in Sauce Hollandaise 2,4,6,7,8	2	490	Fruchtiger Erdbeerjoghurt 1,7	1,5	180
11.12.18	Dienstag	Feines Spinat-Kartoffelgratin mit Putenstreifen, dazu Rote Bete Salat 2,4,5,7,8	3,7	363	Gebackener Leberkäse mit deftigem Sauerkraut, Kartoffelpüree und Rahmsoße 2,4,5,6,8	3	525	Feiner Schokoladenpudding mit Sahnehaube 1,7	1,5	185
12.12.18	Mittwoch	Geburtstagswunsch Hausgemachtes Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" mit Dillkartoffeln und Salatgarnitur 2,5,7	2,5	425	Leichte Hühnersuppe mit buntem Suppengemüse, Eierstich und Reis, dazu Weißbrot 3,7	1,8	370	Frische Obstauswahl der Saison	1	s.u.

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
13.12.18	Donnerstag	Vegetarisches Gericht Gebratene Nudeln an Spargelgemüse mit geraspelten Käse auf Feldsalat 1,7	1,5	410	Neues Gericht gebackener Couscous- Bratwurst-Lauch-Auflauf mit Ruccola-Tomatensalat an süß- saurem Dressing 2,4,6,8	2,5	619	Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße 1,7	1	100
14.12.18	Freitag	Saftiger Bratfisch mit feinen Erbsen an Senf-Sahne-Soße und Dillkartoffeln 4,8	2,5	480	Würziges Waldpilzragout mit Schinkenwürfel und frischen Kräutern, dazu Semmelknödel 2,4,6,8	1,5	535	Vanillie-Schokoladen- Eisbecher 1	1,5	150
15.12.18	Samstag	Geburtstagswunsch Zarte Rinderroulade mit Rotkohl, Bratensoße und Kartoffelklößen (halb und halb) 4,5,8	2,5	480	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln, dazu Partybrötchen 2,3,8	3	320	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
16.12.18	Sonntag	Saftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 2,4,8	1,5	498	Zartes gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln, Möhrengemüse und Sahnesoße 4,7,8	1,5	530	Sahne Karamell-Pudding 1,7 A,G,D,F	1	200
17.12.18	Montag	Feine Kaiser-Germknödel gefüllt mit Zwetschgenmus dazu sahnige Vanillesoße 1,4,7	3	420	Zünftiges Hacksteak vom Schwein in Rahmsoße mit Mischgemüse und lockerem Kartoffelpüree 4,8	3	560	Feiner Vanillenpudding mit Sahnehäubchen 1,7	1,5	185
18.12.18	Dienstag	Neues Gericht Griechischer Gyros-Nudelaufbau in Metaxasoße, Gurkensalat 2,3,6	3,5	567	Deftige Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Käse überbacken und Sauce Hollandaise 2,4,6,7	3,5	730	Sahniger Naturjoghurt mit Honig 1,7	1	100

Deklarierungspflichte Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
19.12.18	Mittwoch	Herzhafter Dicke-Bohnen-Eintopf mit Bauchfleisch und Würfelkartoffeln dazu Partybrötchen 2,5,6,8	1,8	543	Geburtstagswunsch Leber "Berliner Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Bouillon- Kartoffeln, dazu selbstgemachter Bohnensalat 2,3,4,5,7 A F K	2	420	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
20.12.18	Donnerstag	Mediterrane Nudelpfanne in Tomatensoße mit Gemüse aus der Toskana (Tomaten, Auberginen, Paprika) 2,4,5	3	510	Herzhaftes Kohlroulade "gefüllt" mit Zwiebelsoße und Erbsenpüree 4,8	2,5	510	Raffinierte Buttermilchspeise mit kleinen Gebäck- Streuseln 7 A,F,	1,5	185
21.12.18	Freitag	Knusprige Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Leipziger- Allerei-Gemüse in Hollandaise- Soße, dazu Salatgarnitur 1,8	2,5	500	Rustikale Bauern-Sülze mit Röstkartoffeln, Remouladensoße und Gurkensalat an Sahnedressing 2,4,5,8	2	438	Selbstgemachtes Pflaumenkompott mit Zimt 5	1	100
22.12.18	Samstag	Deftiger Linseneintopf mit Lauch, Karottenwürfeln und Wiener Würstchen, dazu Partybrötchen 2,3,4,	3	310	Geburtstagswunsch Deftiges Sauerkraut mit Kassler, Sazkartoffeln und Bratensoße 5,8	2	430	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
23.12.18	Sonntag	Neues Gericht Mediterraner Rosmarin-Senf- Braten mit Gnocchis und fruchtiger Pfeffersoße, Salatgarnitur 2,4,6,8 A	3	525	Gebackener Hackbraten mit Petersilienkartoffeln, Bratensoße und Zucchini-Gemüse 4,7,8 A,F,N,K	3	530	Himmlische Mocca-Creme mit Schokosplittern 1,2,5,7 A,F	1,2	135
24.12.18	 Heilig Abend	Leichte Schaumburger Hochzeitssuppe mit Spargel, Mettbällchen und Eierstich, dazu Partybrötchen 3,7	2	415	Abendessen Bunter Kartoffelsalat mit heißen Würstchen und Senf, Salatgarnitur dazu Partybrötchen 2,6	3	315	Hausgemachte Rote Grütze von Kirschen und Erdbeeren mit sahniger Vanillesoße 1,4,7	1,5	110

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
25.12.18	 1. Weihnachtstag	Rustikales Gulasch vom Reh mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kroketten, anbei eine Preisselbeer Birne 4,8	3	330	Saftiger Glühweinbraten mit Schwarzwurzelgemüse, Kroketten und Bratensoße 4,8	2,5	560	Leckerer Weihnachtseis mit Schokoladenglasur 1,7	1,5	185
26.12.18	 2. Weihnachtstag	Gebackene Gänsebrust mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße (halb und halb) und feiner Orangensoße 4,5,8	2	560	"Tafelspitz" Hausfrauenart Rinderbraten in Meerrettichsoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 3,4,7	2,5	1140	Premium Mousse Dark Cookies 1,7	1,5	120
27.12.18	Donnerstag	Hausmacher Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke 1,2,3,4,7	2,5	490	Deftiger Schmorkohl (Weisskohl) mit Hackfleisch halb und halb dazu Rosmarin-Kartoffeln 3,7,8	2,5	490	Erfrischender Zitronenquark 1,7	1,2	150
28.12.18	Freitag	Feines Rührei mit Lachsstreifen und Kartoffelpüree mit Buttersoße, dazu Gurkensalat an Sahnedressing 4,7,8	2,5	500	Geburtstagswunsch Knusprige Bratwurst mit feinen Erbsen und Petersilien-Kartoffeln, dazu Rahmsoße 2,4,6,8	2	420	Cremiger Sahnequark mit gewürfelten Birnen 1,5,7	1	120
29.12.18	Samstag	Kräftige Rinderbrühe mit Maultaschen und Suppengemüse, Rindfleischwürfeln, Graupennudeln, anbei Baguette 4,8	2	425	Leichte Champignon-Cremesuppe mit feinen Mettbällchen und Sahnehaube, dazu Weißbrot 4,7	2	345	Frische Obstauswahl der Saison 5	1	s.u.
30.12.18	Sonntag	Deftiger Schweinekrustenbraten in Bratensoße mit Kartoffelklöße (halb und halb) und Kohlrabi- Gemüse 2,4,8 A,F,H,I	2,5	560	Saftiger Schmorbraten mit Speck- Böhnchen, Petersilienkartoffeln und einer Braunbiersoße 2,4,6,8 A	3	500	Zarte Käse-Sahne-Creme	1,5	185
31.12.18	 Silvester	Gebackenes Cordon Bleu mit Kaisergemüse, Kroketten und Rahmsoße 2,4,8	2,5	530	Abendessen Kleine Party-Frikadelle und Wiener Würstchen an bunten Nudelsalat mit Senf und Weissbrot 2,6	1,5	335	Feiner Sahne-Toffee- Pudding 5	1,5	125

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A, Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform