



# Speiseplan

für die Woche vom

vom 21.10.2024

bis 27.10.2024

## Menü 1

## Menü 2

## Bemerkungen

**Montag**  
21.10.2024

**Waldorfsalat**  
Waldpilzsüppchen (a,h)  
Kasseler  
mit Grünkohl  
Dampfkartoffeln  
**frisches Obst**

**Waldorfsalat**  
Waldpilzsüppchen (a,h)  
Kartoffelauflauf (h)  
mit  
Gemüse  
**frisches Obst**

**Dienstag**  
22.10.2024

**Blumenkohlsalat**<sup>h</sup>  
Rinderkraftbrühe mit Flädle<sup>a,h,c</sup>  
Paniertes Kotelett (a), Bratensauce  
Schmorkartoffeln, Möhrengemüse  
**Fruchtjoghurt** (h)

**Blumenkohlsalat** (h)  
Rinderkraftbrühe mit Flädle<sup>a,h,c</sup>  
Vegetarische Maultaschen (a)  
auf Gemüse-Tomatensauce  
**Fruchtjoghurt** (h)

**Mittwoch**  
23.10.2024

**Rote Betesalat**<sup>06</sup>  
Grießsuppe Leopold<sup>a</sup>  
Eier mit Senfsoße<sup>a,h</sup>  
Petersilienkartoffeln  
Lauchgemüse<sup>a,h</sup>  
**Karamelcreme** (h)

**Rote Betesalat**<sup>06</sup>  
Grießsuppe Leopold<sup>a</sup>  
Linsenragout  
mit  
Dampfkartoffeln  
**Karamelcreme** (h)

**Donnerstag**  
24.10.2024

**Salat vom Spitzkohl**  
Gemüsecremesuppe (h)  
Putencurrygeschnitztes  
Reis, Broccoli  
  
**frisches Obst**

**Salat vom Spitzkohl**  
Gemüsecremesuppe (h)  
Selleriepuffer<sup>a,h,j,c</sup>  
mit Möhrengemüse  
und Dampfkartoffeln  
**frisches Obst**

**Freitag**  
25.10.2024

**Nudelsalat** (h)  
Karottenrahmsüppchen (h)  
gebratenes Fischfilet  
Mandelbutter  
mit Mischgemüse  
Dampfkartoffeln  
**Apfelcreme** (h)

**Nudelsalat** (h)  
Karottenrahmsüppchen (h)  
Germknödel (a,h)  
mit  
Vanillesauce (h)  
  
**Apfelcreme** (h)

**Samstag**  
26.10.2024

**Lauch-Apfel-Salat** (h)  
Kartoffeleintopf (j)  
mit  
Hackfleisch  
  
**Quarkspeise** (h) mit Erdbeeren

**Lauch-Apfel-Salat** (h)  
Steckrübeneintopf  
mit  
Klößchen (a)  
  
**Quarkspeise** (h) mit Erdbeeren

**Sonntag**  
27.10.2024

**Blattsalate** (h)  
gebrannte Grießsuppe  
geschmorter Rinderbraten  
Rahmsauce (h)  
Kartoffeln, Rotkohl  
**Vanillecreme**<sup>h</sup> mit  
**Himbeeren**

**Blattsalate** (h)  
gebrannte Grießsuppe  
Kartoffel - Gemüseragout  
mit Käsesauce<sup>h</sup>  
überbacken  
**Vanillecreme**<sup>h</sup> mit  
**Himbeeren**