



Seniorenheim

## Speiseplan Haus Adrian

16.09. - 22.09.2024

### Menüplan

|            | MONTAG  | DIENSTAG  | MITTWOCH  | DONNERSTAG  | FREITAG   | SAMSTAG   | SONNTAG  |
|------------|---|---|---|---|---|---|--|
| Frühstück  | Frühstücksbuffet  | Frühstücksbuffet  | Frühstücksbuffet  | Frühstücksbuffet  | Frühstücksbuffet  | Frühstücksbuffet                                | Frühstücksbuffet dazu gekochtes Ei   |
| Suppe      | Gemüsesuppe   | Flädlesuppe   | Blumenkohl Käsesuppe  | Rote Linsensuppe  | Kartoffelsuppe  | Eierflockensuppe                                | Selleriecremesuppe   |
| Menü 1     | Schinkennudeln dazu ein Tomatensalat                    | Cevapcici mit Ajvar Dip , mit Djuvec Reis und einen Beilagensalat | Spaghetti "Bolognese" dazu einen Beilagensalat                  | Hühnerfrikassee, mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Butterreis                | panierter Seelachs an Weißweinsauce, mit Rosmarinkartoffeln und einem Beilagensalat | Karotteneintopf mit Rindfleisch dazu Bauernbrot | Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce mit Karotten-Petersiliengemüse und Kroketten |
| Menü 2     | Kartoffeltaschen mit cremigen Kräuterquark              | Gebackene Grießklößchen mit Kirschkompott und Zimt & Zucker       | Waldpilze in Rahmsauce auf Semmelknödel, dazu ein Beilagensalat | Offenfrischer Gemüsestrudel dazu eine Rahmsauce und einen Beilagensalat | Nudeln mit Spinat-Fetakäse dazu einen Beilagensalat                                 | Topfenknödel mit Vanillesauce                   | Reis-Gemüseauflauf dazu einen Beilagensalat  |
| Dessert    | Mandarinenquark   | Nusspudding mit Sahnehaube  | Mandarinenkompott   | Vanillequarkspeise  | Pflaumenkompott mit Sahne   | Eisbecher                                       | Schokomousse   |
| Abendessen | Kalter Bratenaufschnitt mit Meerrettich Abendbrotbuffet | Fleischsalat Abendbrotbuffet                                      | Schinken Käse Croissant Abendbrotbuffet                         | Abendbrotbuffet   | Pressack mit Musik Abendbrotbuffet  | Käsekrainer mit Senf Abendbrotbuffet            | Roter Heringssalat Abendbrotbuffet   |

Änderungen vorbehalten

Reservierung und Bestellung mindestens einen Tag zu vor bis 18Uhr unter 09445 7527-1350

Guten Appetit!

Allergene und Zusatzstoffe können in der Zentralküche erfragt werden