



Seniorenheim

Speiseplan Haus Adrian

25.11. - 01.12.2024

Menüplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Frühstück	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet dazu gekochtes Ei
Suppe	Rinderbrühe mit Nudeln	Karotten-Ingwercremesuppe	Gemüsebrühe mit Eierstich	Selleriecremesuppe	Gemüsebrühe mit Reiseinlage	Tomatensuppe	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse
Menü 1	Cordon bleu vom Hähnchen, mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln	Gebrautes Schweinekotelett mit Knoblauchbutter und Bohnengemüse dazu Herzoginkartoffeln	Lasagne mit Gemischtem Hackfleisch an Bechamelsonne dazu ein Beilagensalat	Kasselerbraten an Bratensoße mit Gemüseschupfnudeln	Panierte Fischroulade mit Brokkoliefüllung an Rahmsoße, mit Petersilienkartoffeln dazu ein Beilagensalat	Kartoffel-Kohlrabiintopf dazu Bauernbrot	Rinderbraten an Rotweinsonne, dazu Speckrosenkohl und Spätzle
Menü 2	Kartoffel Gemüseauflauf mit einer Schnittlauchsoße	Reibekuchen mit Apfelmus Zimt und Zucker	Überbackener Brokkoli mit Hollandaise dazu Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel auf Julienne Gemüse in Rahmsoße dazu Butterkartoffeln	Gefüllte Pfannkuchen mit Hirtenkäse und Spinat an einer Rahmsoße und Schwenkkartoffeln	Quarkauflauf mit Pfirsich mit Vanillesoße Zimt und Zucker	Spaghetti mit Tomaten-Oliven-Sauce
Dessert	Vanillepudding	Quarkspeise	Buttermilchdessert	Pistazienpudding	Apfelkompott	Eisbecher	Kokosquark
Abendessen	Zwiebelmettwurst Gewürzgurken Abendbuffet	Wiener Würstchen mit Senf Abendbuffet	Eiersalat Abendbuffet	Abendbuffet	Frischer Obazder mit Breze Abendbuffet	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Abendbuffet	Geräucherter Lachs mit Meerrettich Abendbuffet

Änderungen vorbehalten

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

Allergene und Zusatzstoffe können in der Zentralküche erfragt werden

Guten Appetit!