

KW: 43

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025



Vor- und Nachname: _____

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Info
Montag, 20.10.2025	Grüne Erbsensuppe Fleischküchle mit Spätzle und Gemüse Dessert	Grüne Erbsensuppe Nudeln mit Tomatensauce dazu Salat Dessert	Grüne Erbsensuppe Nudeln mit Tomatensauce dazu Salat Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Bestellungen:</u> Bestellungen für die jeweils kommende Woche benötigen wir bis Donnerstag Änderungen im Ausnahmefall: Montags bis Freitags bis spätestens 08:30 Uhr vormittags möglich <i>Telefon: 07307 / 808-83</i> <i>Telefax: 07307 / 808-60</i> ear@stelisabeth-senden.de • auf Wunsch alle Menüs passiert • täglich wechselndes Angebot an Abendessen • Informationen zu Zusatzstoffen erhalten Sie bei der Küchenleitung • Änderungen vorbehalten
Dienstag, 21.10.2025	Tomatencremesuppe Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Kompott Dessert	Tomatencremesuppe Schweinegeschnetzeltes in Calvados-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und grünem Salat Dessert	Tomatencremesuppe Vegetarisches Schnitzel mit Kartoffelgratin und grünem Salat Dessert	
Mittwoch, 22.10.2025	Selleriecremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade dazu Kartoffelsalat Dessert	Selleriecremesuppe Hackbällchen in Champignonrahm mit Zartweizen dazu Salat Dessert	Selleriecremesuppe Gemüsebällchen in Champignonrahm mit Zartweizen dazu Salat Dessert	
Donnerstag, 23.10.2025	Eierstichsuppe Schweinhaxe auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Dessert	Eierstichsuppe Marillen-Taschen mit Eierlikör-Sauce Dessert	Eierstichsuppe Marillen-Taschen mit Eierlikör-Sauce Dessert	
Freitag, 24.10.2025	Pastinakencremesuppe Schinken-Nudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce dazu Blattsalat Dessert	Pastinakencremesuppe Hühnerfrikassee mit Kartoffelpüree Dessert	Pastinakencremesuppe Gemüsenudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce dazu Blattsalat Dessert	
Samstag, 25.10.2025	Hühnernudeleintopf mit Brötchen Kuchen	Hühnernudeleintopf mit Brötchen Kuchen	Gemüsenudeleintopf mit Brötchen Kuchen	
Sonntag, 26.10.2025	Gemüsebrühe mit Grießklößchen Rindergeschnetzeltes mit Broccoli und Röstitaler Dessert	Gemüsebrühe mit Grießklößchen Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Röstitaler Dessert	Gemüsebrühe mit Grießklößchen vegetarische Taler mit Sauce und Broccoli dazu Röstitaler Dessert	