

KW: 15

Speiseplan vom 06.04.2026 bis 12.04.2026



Vor- und Nachname: _____

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Info
Montag, 06.04.2026	Selleriecremesuppe Rinderrouladen mit Blaukraut und Serviettenknödel Dessert	Selleriecremesuppe Rinderrouladen mit Babymöhren und Serviettenknödel Dessert	Selleriecremesuppe Vegetarischer Taler mit Blaukraut und Serviettenknödel Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Bestellungen: Bestellungen für die jeweils kommende Woche benötigen wir bis Donnerstag Änderungen im Ausnahmefall: Montags bis Freitags bis spätestens 08:30 Uhr vormittags möglich Telefon: 07307 / 808-83 Telefax: 07307 / 808-60 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, 07.04.2026	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, 08.04.2026	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, 09.04.2026	Eierstichsuppe Schweinschaxe auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Dessert	Eierstichsuppe Reisauflauf mit Kompott Dessert	Eierstichsuppe Reisauflauf mit Kompott Dessert	
Freitag, 10.04.2026	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, 11.04.2026	Hühnernoteleintopf mit Brötchen Kuchen	Hühnernoteleintopf mit Brötchen Kuchen	Gemüsenodeleintopf mit Brötchen Kuchen	
Sonntag, 12.04.2026	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	