












# Speisen- Wochenplan KW 24

vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

| KW 24      | Montag<br>08.06.2026  | DIENSTAG<br>09.06.2026   | MITTWOCH<br>10.06.2026  | DONNERSTAG<br>11.06.2026  | FREITAG<br>12.06.2026  | SAMSTAG<br>13.06.2026   | SONNTAG<br>14.06.2026  |
|------------|---|--|---|---|--|---|--|
| Tagessuppe | Rinderbrühe mit Nudeln  | Gebrannte Grießsuppe   | Klare Brühe mit Backerbsen und Gemüsewürfel   | Blumenkohlcremesuppe  | Broccolicremesuppe mit Mandelsplitter  |   | Markklößchensuppe  |
| Menü 1     | Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika, dazu Kartoffelspalten<br> | Hühnerfrikassee mit Karotte und Erbse dazu Reis<br> | Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat<br>   | Hackfleischpfanne mit Mais, Bohne und Wurzelgemüse dazu Reis<br> | Lachsnudeln mit Salat  | Pichelsteiner Eintopf dazu Brötchen   | Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Preiselbeeren |
| Menü 2     | Gebratene Schupfnudel mit Apfelmus und Zimt-Zucker  | Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln   | Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus<br> | Rührei mit Rahmspinat dazu Kartoffeln   | Kartoffelauflauf mit Zucchini und Cocktailtomate   | Vollkornnudelauflauf mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Blattsalat<br> | Gratiniertes Gemüse in Kräutersoße mit Nudeln                |
| Dessert    | Vanillequark mit Aprikosenspiegel   | Birnenkompott  | Erdbeerpudding  | Pfirsichkompott mit Sahnehaube  | Cremiger Joghurt mit Kirschtopping   | Vanillejoghurt  | Eisdessert   |
| Nachmittag | Muffins aus der Wohnbereichsküche<br>                              | Obstkuchen   | Hefezopf  | Streuselkuchen  | Rhabarberkuchen aus der Wohnbereichsküche<br> | Schokocroissant   | Bienenstich  |
| Abend      | Tortenbrie mit Trauben  | Blutwurst, Tilsiter und Rettichsalat   | Pizza Toast<br>  | Putenaufschnitt und Emmentaler mit Perlzwiebeln   | Weißwurst mit süßem Senf und Brezel  | Wurstaufschnitt, Emmentaler   | Mortadella und Frischkäse dazu ein Gläschen Wein             |

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.  
Für weitere Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 07136/ 9687818

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere Gastronomieleitung:  
Herr Axel Thoma

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 

