

Speiseplan für die 52. Kalenderwoche vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

Datum	Montag 22.12.2025	Dienstag 23.12.2025	Mittwoch 24.12.2025	Donnerstag 25.12.2025	Freitag 26.12.2025	Samstag 27.12.2025	Sonntag 28.12.2025
aus dem Suppentopf*	Lauchcremesuppe 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W), 23, 28	Karotten-Orangencremesuppe 1, 20(W), 26	Maronencremesuppe 20(W), 23, 26, 28	Pfifferlingscremesuppe 26	Blumenkohlcremesuppe 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3, 23, 28
Kilokalorien	ca. 86 kcal	ca. 44 kcal	ca. 89 kcal	ca. 80 kcal	ca. 61 kcal	ca. 86 kcal	ca. 23 kcal
Menü I*	Milchreis 26 mit Linseneintopf Zucker und Zimt mit Kasselerwürfel dazu Brot 20(W, R), 30	Deftiger 2, 3, 5, 8, 28, 31 Linseneintopf mit Kartoffeln, Paprika und Champignons	Kesselgulascheintopf 3, 5, 20(W), 31 mit Kartoffeln, Paprika und Champignons	Entenkeule 20(W), 21, 23, 29 mit Grünkohl 20(W) und Kartoffeln	Hirschrollbraten 20(W), 28 mit Rotweinsauce Apfelrotkohl 26 und Semmelknödeln 20(W), 26	Brühnudeln 20(W), 23, 28 mit Hähnchenfleisch dazu Brot 20(W, R), 30	gebr. Hähnchenkeule dazu Mischgemüse 26 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln
Kilokalorien	ca. 379 kcal	ca. 412 kcal	ca. 260 kcal	ca. 613 kcal	ca. 270 kcal	ca. 320 kcal	ca. 417 kcal
Menü II*	weihnachtliche Bratwurst 31 Rahmwirsing 1, 20(W), 26 Kartoffeln	Butternudeln 20(W), 23, 26 mit pikanter Thunfisch- Tomatensauce 21	Kräuterquark 26 dazu Butter und Leinöl 26 und Kartoffeln gemischter Salat 9, 26, 29 mit Honig- Senf- Dressing	Hirschgulasch 1, 3, 9, 20(W), 25 in Waldpilzsauce und Butterbohnen 26 Preiselbeeren und Kartoffelklößen	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons 2, 3, 5, 20(W), 26, 31 und Creme fresh 26 dazu Butterspätzle 20(W), 26	Bratheringsfilet 20(W), 21 dazu Bratkartoffeln 1, 2, 3, 5, 31 Gurkensalat 26	Spirelli 20(W), 26 mit Schinkensahnesauce, 20(W), 23, 26 Parmesan, 26 Tomatensalat
Kilokalorien	ca. 501 kcal	ca. 426 kcal	ca. 455 kcal	ca. 327 kcal	ca. 509 kcal	ca. 406 kcal	ca. 439 kcal
leichte Vollkost	Menü I	Menü II	Menü II	Menü II	Menü I	Menü I	Menü I
Dessert*	Bratapfelquark 3, 26	Birnenkompott 3	Zimteissstern mit Punschkirschen	Mascarponecreme Birne Quitte	Eierlikör- 23, 26 Vanillecreme	Mandarinenkompott	Pfirsich Maracujaquark 1, 26
Kilokalorien	ca. 150 kcal	ca. 51 kcal	ca. 70 kcal	ca. 54 kcal	ca. 127 kcal	ca. 77 kcal	ca. 150 kcal
Nachmittags- kaffee*	Kiwirührkuchen 1, 2, 3, 20(W), 23	Spritzkuchen 20(W), 23, 24	Gewürzschnitte 20(W), 23, 26	Bratapfelmuffin 3, 8, 20(W), 23, 26	Heidelbeerschnitte 3, 4, 8, 20(W), 23, 26	Schokosandkuchen 1, 20(W), 23, 26	Sahneschnitte 20(W), 23, 26
Kilokalorien	ca. 199 kcal	ca. 337 kcal	ca. 181 kcal	ca. 150 kcal	ca. 120 kcal	ca. 379 kcal	ca. 251 kcal
Abendbrot*	Geflügelmortadella 2, 3, 8 Braunschweiger, grob 1, 2, 3 Tilsiter 1, 26 Heringssalat, weiß 2, 9, 21	Rotwurst 2, 3, 8, 26 Kräuterpastete 2, 3, 8 Apfelleberwurst 1, 2, 3, 8, 28, 31 Gouda, Gurkenquark 1, 26, 26	Kartoffelsalat 2, 3, 8 mit Wiener Würstchen 2, 3, 8 Kalbsleberwurst grob 3 Maasdamer 1, 26	Lachsschinken 2, 3 Mettwurst, grob 1, 2, 3 Camembert 26 Heringssalat 3, 21	Bauernschinken 2, 3 Leberwurst "Pfälzer Art " 8 Edamer 26 Geflügelsalat 2, 26	Backcamembert mit P. 20(W), 26 Käsesalami 2, 3, 26 Zwiebelmettwurst 1, 2, 3 Emmentaler 26	Kasselerbraten 2, 3, 8 Kalbsleberwurst, grob 2, 3, 8 Blue Master 26 Eiersalat 1, 2, 23, 26, 29

Zusätzlich zu den aufgeführten Mahlzeiten **bieben wir Ihnen täglich ein Frühstück, ein zweites Frühstück, eine Spätmahlzeit und eine Nachtmahlzeit an.**

Zum Frühstück und Abendessen wird noch gereicht: Kaffee, Tee, Kakao, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Quark, Konfitüre, Honig, Nussnougat, Rohkost

Unser Küchenteam wünscht allen Bewohnern einen „Guten Appetit“!

*Alle Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Speisenkomponenten sind mit einer Zahl/Zahl-Buchstabenkombination im Speiseplan aufgeführt. In der aushängenden Übersicht finden Sie die zu der Angabe gehörenden Zusatzstoff- oder Allergenbezeichnung. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxiden, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größerer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.