

UNSER SPEISEANGEBOT

14.07.2025 - 20.07.2025

Montag	Menü 1	Hähnchenbrust in der Cornflakes-Kruste mit Rahmsauce, Broccoliröschen und Salzkartoffeln
	Menü 2	Süßer Quarkstrudel mit heißer Waldbeersauce
	Dessert	Dessert des Tages
Dienstag	Menü 1	Herzhafte Wirsingroulade an Kümmel-Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln
	Menü 2	Nudel-Gemüseauflauf mit mediterranem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce
	Dessert	Dessert des Tages
Mittwoch	Menü 1	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Gemüse- und Kartoffelwürfeln
	Menü 2	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott
	Dessert	Dessert des Tages
Donnerstag	Menü 1	Feuriges Gulasch von der Pute mit Bohnensalat und Schwenkkartoffeln
	Menü 2	Schupfnudel Pfanne mit buntem Gemüse an Frischkäsesauce
	Dessert	Joghurtspeise Kirsche
Freitag	Menü 1	Gebratener Seelachs mit Süß-Saurer-Soße, Eisbergsalat in Zitronensahne und Salzkartoffeln
	Menü 2	Eieromelette an Champignonragout und Kartoffelpüree
	Dessert	Dessert des Tages
Samstag	Menü 1	Bunter Steckerübeneintopf mit Bauchfleisch sowie Gemüse- und Kartoffelwürfel
	Menü 2	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln
	Dessert	Dessert des Tages
Sonntag	Menü 1	Saftiger Rinderschmorbraten an Rahmsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße
	Menü 2	
	Dessert	Dessert des Tages

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten!

BURCHARD
FÜHRER
RÄUME ZUM LEBEN

Änderungen

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISEANGEBOT

21.07.2025 - 27.07.2025

Montag	Menü 1	Hähnchenschnitzel an Thymiansauce, Schnittlauchkartoffeln, dazu Eisbergsalat in Zitronendressing
	Menü 2	Germknödel mit Pflaumenfüllung, Mohnbutter und Vanillesauce
	Dessert	Dessert des Tages
Dienstag	Menü 1	Herzhafte Frikadelle mit Zwiebelsauce und Kartoffelstampf
	Menü 2	Bunter Gemüseauflauf mit Kochschinken und Bechamelsauce
	Dessert	Dessert des Tages
Mittwoch	Menü 1	Herzhafter Linseneintopf mit Bockwurstscheiben, Gemüse- und Kartoffelwürfeln
	Menü 2	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke
	Dessert	Dessert des Tages
Donnerstag	Menü 1	Geschmorte Rinderroulade mit Bratensauce, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln
	Menü 2	Cannelloni mit Spinatfüllung, Blattsalat und Tomatensauce
	Dessert	Dessert des Tages
Freitag	Menü 1	Gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat
	Menü 2	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und warmer Vanillesoße
	Dessert	Dessert des Tages
Samstag	Menü 1	Bockwurstchen mit hausgemachten Kartoffelsalat
	Menü 2	Vanille-Grießbrei mit Kirschen
	Dessert	Dessert des Tages
Sonntag	Menü 1	Cremiges Putenragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Dessert des Tages

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISEANGEBOT

28.07.2025 - 03.08.2025

Montag	Menü 1	Gebackener Geflügelleberkäse mit Spiegelei, Karottensalat und Röstkartoffeln
	Menü 2	Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelkompott
	Dessert	Dessert des Tages
Dienstag	Menü 1	Sauce Bolognaise mit Spiralnudeln, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing
	Menü 2	Broccoli-Nussecke mit Kräutersauce und Kartoffelpüree
	Dessert	Dessert des Tages
Mittwoch	Menü 1	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalate
	Menü 2	Gebackene Rösti mit Grillgemüse
	Dessert	Dessert des Tages
Donnerstag	Menü 1	Geschmorte Schweinerippe mit Sauce, Specksauerkraut und Salzkartoffeln
	Menü 2	Rührei mit Kartoffelstampf und Gurkensalat
	Dessert	Dessert des Tages
Freitag	Menü 1	Gebratenes Fischfilet mit Speck-Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Salat
	Menü 2	Marillenknödel mit Vanillesauce
	Dessert	Dessert des Tages
Samstag	Menü 1	Deftiger Erbseneintopf mit Speck, Gemüse-, Kartoffelwürfeln und Bockwurstchen
	Menü 2	Porreeeintopf mit Rindfleisch
	Dessert	Dessert des Tages
Sonntag	Menü 1	Schinkenkrustenbraten mit Bratensauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Dessert des Tages

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten!

BURCHARD
FÜHRER
RÄUME ZUM LEBEN

Änderungen

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISEANGEBOT

04.08.2025 - 10.08.2025

Montag	Menü 1	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Rote Bete
	Menü 2	Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter
	Dessert	Dessert des Tages
Dienstag	Menü 1	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete Apfelsalat
	Menü 2	Gemüselasagne mit Bechamelsauce und Tomatensalat
	Dessert	Dessert des Tages
Mittwoch	Menü 1	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, Lauchstreifen, Gemüse- und Kartoffelwürfel
	Menü 2	Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse, Kirschtomate, Pesto, Hirtenkäse und Tomatensauce
	Dessert	Dessert des Tages
Donnerstag	Menü 1	Panierte Jagdwurst mit fruchtiger Tomatensauce und Spiralnudeln
	Menü 2	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Sahnesauce
	Dessert	Dessert des Tages
Freitag	Menü 1	Gebratenes Rotbarschfilet in Kräutereihülle mit Zitronenbuttersauce, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln
	Menü 2	Mandelbroccoli mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelstampf
	Dessert	Dessert des Tages
Samstag	Menü 1	Sommerlicher Gemüsesuppentopf mit Hackfleisch
	Menü 2	Hähnchengeschnetztes in Senfsauce, Champignons und Butterreis
	Dessert	Dessert des Tages
Sonntag	Menü 1	Gegrillte Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Dessert des Tages

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten!

**BURCHARD
FÜHRER**
RÄUME ZUM LEBEN

Änderungen

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.