



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

22.12.- 28.12.2025

Wahlmenü 1

Montag

Hühnerbrühe a1,c
Spaghetti "Bolognese" a1,c,i,j
mit Parmesan
dazu Krautsalat
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 € /528kcal/ 6,1 BE

Dienstag

Gemüsecremesuppe a1,g
Hühnerfrikassee a1,g,j
dazu Blattsalat
und Butter-Reis
Zitronencreme g,l
9,00 € /500kcal/ 4,6 BE

Mittwoch

Heilig Abend

Die Cafeteria bleibt heute geschlossen!

Donnerstag

Maronencremesuppe
Geschmorte Gänsekeule in Rotwein-Orangensoße
dazu Apfel-Zimtrotkohl
und Kartoffelklöße
Spekulatius-Mousse mit Fruchtsoße
29,50 €

Freitag

1. Weihnachtstag

Waldpilzcremesuppe
In Glühwein geschmarter Rinderbraten
dazu Rosenkohl
und Kartoffelkroketten
Creme mit gebrannten Mandeln
26,50 €



2. Weihnachtstag

Wir bieten des Weiteren Montag und Dienstag als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag

Kein Mittagstisch!

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
Rinder-Geschnetzeltes in Steinpilzsoße a1,c,g,i,j,l
dazu Kaisergemüse
und kartoffel-Drillinge
Rotweincreme g,l
15,00 € /562kcal/ 5,3 BE

Wir wünschen allen Bewohnerinnen, Bewohnern, Mitarbeitenden, Ordensschwestern und Gästen des Hauses friedvolle Weihnachtsfeiertage!

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,

g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,

h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere