



**22.12. - 28.12.2025**  
**Menüplan**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Frühstück	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet dazu gekochtes Ei	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet dazu gekochtes Ei
Suppe	Gebrannte Grießsuppe	Tomatensoße	Gemüsecremesuppe	Maronencremesuppe	Festtagssuppe	Eierflockensuppe	Selleriecremesuppe
Menü 1	Gebratene Hähchenstreifen in Pilsrahmsoße dazu Spätzle	Makkaroni Hackfleischauflauf in Schmelzkäsesoße dazu Blattsalat	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln dazu Bauernbrot	Entenbrust a´la Orange an Glasiertem Gemüse und Herzoginkartoffeln	Rehgulasch geschmort mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	Karotteneintopf mit Rindfleisch dazu Bauernbrot	Schweinebraten an Jus mit Mischgemüse und Kartoffeln
Menü 2	Kartoffeltaschen mit cremigen Kräuterquark	Gebackene Grießklößchen mit Kirschkompott	Rahmpilze mit Semmelknödel, dazu ein Beilagensalat	Paprika Vegetarisch gefüllt mit Coucous und Brunoise auf Tomatensoße	Gemüsepfännle, Edelschimmelkäs, Röstkartoffeln und Nüsse	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung	Reis-Gemüseauflauf dazu einen Beilagensalat
Dessert	Fruchtquark	Nusspudding mit Sahnehaube	Mandarinenkompott	Eierlikörcreme	Lebkuchenmousse	Eisbecher	Apfelkompott
Abendessen	Abendbrotbuffet	Fleischsalat Abendbrotbuffet	Kartoffelsalat mit Wiener Würstl Abendbuffet	Kalter Bratenaufschnitt mit Meerrettich Abendbrotbuffet	Wurst und Käseauswahl mit Radieserl	Käsekrainer mit Senf Abendbrotbuffet	Heringshappen