LogiMen

Speiseplan Mittagessen

vom 19. Oktober 2026 bis 25. Oktober 2026

LUTHERSTADT WITTENBERG SERVICE- UND PFLEGEZENTRUM Am Lerchenberg

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
Montag 19.10.	Falscher Hase mit Speck [1,25,31,35,5] und Bratensoße [25,26], dazu Leipziger Allerlei [14] und Salzkartoffeln [31,35] Quarkspeise [14]	Reiseintopf mit Rindfleisch [25,28,4,5,6,7,8] und buntem Wurzelgemüse, Petersilie Quarkspeise [14]	Vegetarisches Sojaschnetzel Stroganoff angerichtet im Reisrand [1,14,25,26,28,5,6,7,8] Möhren-Apfelrohkost
Dienstag 20.10.	Kesselfrischer Grießbrei [14,5] mit heißer Kirschsoße [4] Birne	Gegrillte Hähnchenkeule auf Geflügelsoße [1,34], dazu Kaisergemüse [14] und Petersilienkartoffeln [39] Birne	Vegetarischer Hackbällchen-Gemüsegulasch [25,26,28,34,4,5,7], dazu Spirelli [1,5] Birne
Mittwoch 21.10.	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch [24,25,28,31,39,4], Kartoffelstückchen und Bohnenkraut Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße [14,28,33,4]	Gekochte Rinderzunge [31] in Burgundersoße [25,26], dazu Pariser Karotten [14] und Salzkartoffeln [31,35] Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße [14,28,33,4]	Vegetarische Thunfischpizza [1,14,26,27,28,33,4,5,6] Pflaumenkompott [31]
Donnerstag 22.10.	Hausgemachte Kartoffelpuffer [1,39,4,5,8] Apfelmus [31,38]	Königsberger Klopse [1,4,5] mit leichter Kapernsoße [14,34,5], dazu Salzkartoffeln [31,35] Rote-Bete-Salat [38]	Überbackene Nudeln mit Kürbis und vegetarischen Fle [14,25,26,27,28,4,5]isch, dazu Rucola-Parmesan-Soße [14,34,4,5] Rote-Bete-Salat [38]
Freitag 23.10.	Gehacktesstippe [25,26,35,38] mit leichter Kümmel-note, dazu eine Gewürz-gurke und Kartoffelbrei [1,14,25,26,28,4] Erdbeerkompott	Maultäschlesuppe mit Hühnerfleisch [1,25,34,4], Wurzelgemüse und Küchenkräutern Erdbeerkompott	Salatteller mit Fetakäse, verfeinert mit Senfdressing [1,14,26,38] Erdbeerkompott
Samstag 24.10.	Paniertes Seelachsfilet [1,26,3,4,5,6] auf Kräutersoße [14,25,34,5], dazu Wirsinggemüse [14,31,35,36] und Salzkartoffeln [31,35] Birnenkompott [31]	Schwäbischer Suppentopf mit Rindfleisch [1,25,28,4,5] und verschiedenen Wurzel-gemüsen, Kräuter Birnenkompott [31]	
Sonntag 25.10.	Rinder-Sauerbraten [25,26] in Bratensoße [25,26], dazu Grünkohl [31,35,36,4] und Kartoffelklöße [24,31,35,39,4,5,6] Fruchtcocktail [33]	Hühnerfrikassee [14,25,34,5] mit Spargeleinlage, Fleischklößchen und Champignons, dazu Gemüsereis [12,28,29,4] Fruchtcocktail [33]	

Änderungen vorbehalten! / Telefon 03491 444 1625