

Speiseplan Luchtenberg Richartz Haus

KW 43	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
Suppe	Klare Suppe, Frittaten mit Schnittlauch	Karotten- cremesuppe		Frühlingssuppe	Tomaten- cremesuppe		Rindfleisch- suppe
Vollkost	Klopse "Königsberger Art", vom Rind und Schwein in feiner Cremesoße mit Kapern, Salzkartoffeln, Rote Bete Salat	Feinschmecker Reibekuchen, Apfelmus	Reiseintopf Mecklenburger Art mit Hühnerfleisch	Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons, Langkornreis	Fischfrikadelle, helle Cremesoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Salatsoße: Essig- Öl	Käse-Lauch-Suppe	Schwäbischer Sauerbraten in Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
Leichte Kost	Tortelloni "Primavera" in Mascarpone- Bärlauchsoße	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art", Kräutersoße, Kartoffelpüree	Bunter Spitzkohl- Gemüseintopf	Mini Ravioli in fruchtiger Tomatensoße, Blattsalate mit Sylter Dressing	Blumenkohl- Kartoffelrösti, helle Cremesoße, Kartoffelpüree	Vegetarischer Steckrübeneintopf	"Vit" Gemüseschnitz- el aus Kohlrabi und Pastinake in kHaferflocken- Panade, Käsesoße, Kartoffelgratin
Pürierte Kost	Püriertes Hühnerfrikassee in Soße, dazu Möhren und Reis	Pürierte Gemüseschnitte; dazu Erbsen und Butternudeln	vegetarischer Sommergemüse- Eintopf mit Brokkoli, Erbsen, Möhren und Sellerie	Pürierte Gemüseschnitte; dazu Erbsen und Butternudeln	Lachs in Dill-Senf- Soße; mit Rahmspinat und Kartoffeln	Käse-Lauch-Suppe	Pürierter Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffeln
Dessert	Bananenjoghurt	Vanillequark	Aprikosenkompott	Erdbeerpudding	Mousse Stracciatella	Rote Grütze mit Sahne	Eisbecher Vanille-Kirsch