

Menüplan vom 13.04.2026 - 19.04.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Nbg. Rostbratwürstchen an Bratensauce, ⁶¹ Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Stachelbeerkompott
	605 kcal, 42 g Fett, 3 BE	643 kcal, 26 g Fett, 7 BE	95 kcal, 0 g Fett, 2 BE
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Weißer Bohneneintopf mit ^{2,13,52,58,60} Speck ^{1,2}	Pilzragout neben ^{2,51,511,60} Allgäuer Käsespätzle ^{1,51,511,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	232 kcal, 6 g Fett, 2 BE	447 kcal, 15 g Fett, 5 BE	96 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Mittwoch	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Biersauce, ⁶¹ Kaisergemüse und ^{52,58} Spätzle ^{52,58}	Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} an Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
	597 kcal, 29 g Fett, 5 BE	387 kcal, 16 g Fett, 3 BE	140 kcal, 6 g Fett, 1 BE
Donnerstag	Dicke Rippe an Spitzkohl und Kartoffeln untereinander ^{12,52,57,58}	"Bewohnerwunsch" mit Gemüse gefüllte Kohlroulade, ^{2,60} Tomatensauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Joghurtspeise mit Mandarinen ^{12,52,58}
	508 kcal, 31 g Fett, 2 BE	248 kcal, 9 g Fett, 3 BE	87 kcal, 2 g Fett, 1 BE
Freitag	panierte Schollenfilet an ^{12,51,511,55} Weißweinsauce, ^{93,51,511,515,52,58,63} Rosenkohl und ^{52,58} Schwenkkartoffeln	Kartoffel - Gemüsepfanne	Vanillequark ^{12,52,58} mit Kirschkompott
	781 kcal, 38 g Fett, 6 BE	175 kcal, 1 g Fett, 3 BE	224 kcal, 4 g Fett, 3 BE
Samstag	Bayerischer Bierfleisch-Eintopf ^{1,2,16,60}	Gemüse- Weißkohleintopf ^{2,60}	Schokopudding ^{52,58}
	2 kcal, 0 g Fett, 0 BE	147 kcal, 5 g Fett, 2 BE	107 kcal, 2 g Fett, 1 BE
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Sauerbratengulasch mit ⁶¹ Rotkohl, Pommes frites und ^{2,52,58} Mayonnaise ^{2,4,12,54,61}	Gemüsepizza ^{12,15,51,511,52,58}	Bayrisch Creme ^{12,52,58}
	207 kcal, 15 g Fett, 0 BE	454 kcal, 15 g Fett, 5 BE	168 kcal, 12 g Fett, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse*; (54) Eier und -erzeugnisse*; (55) Fisch und -erzeugnisse*; (57) Soja und -erzeugnisse*; (58) Milch und -erzeugnisse*; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben*
[* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



...mehr als gute Pflege!

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Speisesalz. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 20.04.2026 - 26.04.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Grünkohl mit Mettenden 1,2,3,51,511,515,52,58,60	Vegetarische Gemüse-Hackfleisch-Sahne- sauce mit 12,51,515,52,57,58,60 Penne Nudeln 51,511	Butterkekspudding 12,51,511,52,58
	358 kcal, 23 g Fett, 1 BE	465 kcal, 5 g Fett, 7 BE	126 kcal, 4 g Fett, 2 BE
Dienstag	Putengulasch mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Spiralnudeln 51,511,54	Gemüsefrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Rahmporree und 52,54,58,60 Salzkartoffeln	Mirabellenkompott mit ² Schlagsahne 52,58
	607 kcal, 12 g Fett, 7 BE	1019 kcal, 58 g Fett, 9 BE	128 kcal, 5 g Fett, 2 BE
Mittwoch	frische Bratwurst mit ^{2,61} Senfsauce, ⁶¹ Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Eierragout mit ^{2,51,511,54,60} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	1129 kcal, 103 g Fett, 3 BE	374 kcal, 15 g Fett, 4 BE	62 kcal, 1 g Fett, 1 BE
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Fleischsalat mit ^{1,2,16,54,61} Bratkartoffeln	"Bewohnerwunsch" Gemüselasagne mit ^{2,12,58,60} Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Apfelmus ²
	486 kcal, 38 g Fett, 2 BE	352 kcal, 20 g Fett, 3 BE	108 kcal, 0 g Fett, 2 BE
Freitag	Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Kräutersauce, ^{2,51,511,52,58} Möhrengemüse und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Kartoffel - Gemüsepfanne	Bisquitdessert mit Kirschkompott 93,12,51,511,52,54,58
	715 kcal, 39 g Fett, 5 BE	175 kcal, 1 g Fett, 3 BE	178 kcal, 4 g Fett, 3 BE
Samstag	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,511,515,52,58,60	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Wurzelgemüse	Fruchtjoghurt "Waldbeere" ^{12,52,58}
	381 kcal, 25 g Fett, 1 BE	177 kcal, 3 g Fett, 3 BE	740 kcal, 1 g Fett, 12 BE
Sonntag	Kasseler mit ^{1,2} Malzsauce, ⁶¹ Specksauerkraut und ^{1,2,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Kartoffel - Blumenkohlaufauf ^{1,52,54,58,60}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58}
	406 kcal, 25 g Fett, 2 BE	314 kcal, 14 g Fett, 3 BE	137 kcal, 6 g Fett, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse*; (54) Eier und -erzeugnisse*; (55) Fisch und -erzeugnisse*; (57) Soja und -erzeugnisse*; (58) Milch und -erzeugnisse*; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben*
[* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



...mehr als gute Pflege!

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Speisesalz. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 27.04.2026 - 03.05.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Jägerschnitzel mit ^{2,51,511} Erbsen & Möhrchen dazu ^{52,58} Bratkartoffeln	Apfel-Quarkauflauf mit ^{2,51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Stachelbeerkompott
	535 kcal, 27 g Fett, 4 BE	508 kcal, 8 g Fett, 7 BE	95 kcal, 0 g Fett, 2 BE
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Möhren und Kartoffeln untereinander Schweineschmorsteak (Nacken) ^{51,511,61}	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesud ^{3,12,51,511,54,60}	Milchreis ^{52,58}
	296 kcal, 4 g Fett, 3 BE	335 kcal, 8 g Fett, 4 BE	106 kcal, 2 g Fett, 2 BE
Mittwoch	"Soljanka" Wurstgulasch neben ^{1,2,4,16,61} Gabelspaghetti ^{51,54}	Nudel- Spinatauflauf ^{1,51,511,515,52,58,60}	Karamelpudding ^{52,58}
	465 kcal, 22 g Fett, 4 BE	400 kcal, 17 g Fett, 4 BE	101 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Reibekuchen mit ^{1,2,51,511,54,63} Apfelmus ²	Vegetarische Gemüse-Hackfleisch-Sahne- sauce mit ^{12,51,515,52,57,58,60} Gabelspaghetti ^{51,54}	Pflaumenkompott ²
	416 kcal, 5 g Fett, 7 BE	310 kcal, 5 g Fett, 4 BE	215 kcal, 0 g Fett, 4 BE
Freitag	gebratener Meeresbarsch mit ⁵⁵ Kräuterbutter, ^{52,58} Zucchini Gemüse und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Gemüse-Paprikaragout ^{51,511,515,52,58,60} mit Kräuterreis	Mandarinen
	636 kcal, 46 g Fett, 2 BE	832 kcal, 67 g Fett, 4 BE	71 kcal, 0 g Fett, 1 BE
Samstag	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Speck ^{1,2}	Kartoffeleintopf ^{2,60}	Bananenjoghurt ^{52,58}
	212 kcal, 8 g Fett, 2 BE	220 kcal, 0 g Fett, 4 BE	109 kcal, 3 g Fett, 2 BE
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Schweinelummeerrollbraten an ¹ Rahmporree und ^{52,54,58,60} Röstinchen	mit Gemüse gefüllte Zucchini an Kräutersauce und ^{51,511,515,52,58} Salzkartoffeln	Eierlikörpudding ^{12,52,54,58}
	526 kcal, 26 g Fett, 5 BE	380 kcal, 15 g Fett, 4 BE	117 kcal, 4 g Fett, 1 BE

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse*; (54) Eier und -erzeugnisse*; (55) Fisch und -erzeugnisse*; (57) Soja und -erzeugnisse*; (58) Milch und -erzeugnisse*; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben*
[* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]



Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Speisesalz. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 04.05.2026 - 10.05.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Tafelspitz mit ^{2,13,51,511,52,58,63} Rote Betesalat und ^{2,4} Salzkartoffeln	Salatteller mit Fruchtgemüse und ^{12,51,511,54,58} Stangenbrot ^{51,511}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	510 kcal, 21 g Fett, 4 BE	392 kcal, 15 g Fett, 4 BE	96 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Dienstag	Pfannengyros mit ^{2,52,58} Tzatziki, ^{52,58} Pommes frites und Krautsalat	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} Tomatensauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Salzkartoffeln	Pflaumenkompott ²
	825 kcal, 48 g Fett, 4 BE	614 kcal, 24 g Fett, 7 BE	215 kcal, 0 g Fett, 4 BE
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit ^{51,511,52,58} Reis	Kartoffel - Blumenkohlaufauf ^{1,52,54,58,60}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	988 kcal, 82 g Fett, 3 BE	314 kcal, 14 g Fett, 3 BE	96 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Donnerstag	Fleischkäse an ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Zwiebelsauce, ^{3,60} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Schupfnudeln ^{51,511,54}	Gemüsefrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Rahmporree und ^{52,54,58,60} Röstinchen	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	415 kcal, 12 g Fett, 5 BE	1084 kcal, 66 g Fett, 9 BE	104 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Freitag	Welsfilet im Eimantel an ^{51,511,54,55} Hummersauce, ^{2,12,51,511,52,53,58} Kaisergemüse und ^{52,58} Dillkartoffeln	Sellerieschnitzel an ^{2,3,51,511,60} Ratatoullegemüse und ^{52,58,60} Salzkartoffeln	Butterkekspudding ^{12,51,511,52,58}
	430 kcal, 22 g Fett, 2 BE	422 kcal, 20 g Fett, 4 BE	126 kcal, 4 g Fett, 2 BE
Samstag	"Bewohnerwunsch" Lauch-Hackfleischentopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	"Bewohnerwunsch" Milchreis mit ^{52,58} Kirschkompott	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	357 kcal, 24 g Fett, 1 BE	199 kcal, 1 g Fett, 3 BE	62 kcal, 1 g Fett, 1 BE
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Szegediener Gulasch "Kasseler" mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Frühlingsrolle "Vegetarisch", ^{51,511,54,57} Süß-Sauer-Sauce und ¹² gebratener Gemüse - Reis ⁶⁰	Bisquitdessert mit Kirschkompott ^{93,12,51,511,52,54,58}
	72 kcal, 2 g Fett, 1 BE	665 kcal, 25 g Fett, 8 BE	178 kcal, 4 g Fett, 3 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse*; (54) Eier und -erzeugnisse*; (55) Fisch und -erzeugnisse*; (57) Soja und -erzeugnisse*; (58) Milch und -erzeugnisse*; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben*
[* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



...mehr als gute Pflege!

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Speisesalz. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.