

Menüplan vom 06.07.2026 – 12.07.2026



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	508 kcal, 8 g Fett	95 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Schupfnudelpfanne mit Gemüse ^{2,51,511,52,54,58,60} neben Schweineschmorsteak (Nacken) ^{51,511,61}	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesud ^{3,12,51,511,54,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
	386 kcal, 14 g Fett	335 kcal, 8 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
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	400 kcal, 17 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Reibekuchen mit ^{1,2,51,511,54,63} Apfelmus ²	"Bewohnerwunsch" Spiegelei mit ⁵⁴ Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{2,61}	Pflaumenkompott ²
	416 kcal, 5 g Fett	265 kcal, 11 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Freitag	gebratener Meeresbarsch mit ⁵⁵ Kräuterbutter, ^{52,58} ZucchiniGemüse und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Gemüse-Paprikaragout ^{51,511,515,52,58,60} mit Kräuterreis	Mandarinen
	636 kcal, 46 g Fett	832 kcal, 67 g Fett	71 kcal, 0 g Fett
Samstag	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Speck ^{1,2}	Kartoffeleintopf ^{2,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
	212 kcal, 8 g Fett	220 kcal, 0 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Schweinelumme rollbraten 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	380 kcal, 15 g Fett	117 kcal, 4 g Fett

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*; (19) mit Milcheiweiß* 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 Walnusserzeugnisse*; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 13.07.2026 – 19.07.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	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	643 kcal, 26 g Fett	95 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Bockwurst, Senf und ^{1,2,19,52,58} Nudelsalat ^{1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597}	Pilzragout neben ^{2,51,511,60} Allgäuer Käsespätzle ^{1,51,511,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	605 kcal, 44 g Fett	447 kcal, 15 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Biersauce, ⁶¹ Kaisergemüse und ^{52,58} Spätzle ^{52,58}	Kartoffelklöße an Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
	597 kcal, 29 g Fett	255 kcal, 9 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Donnerstag	Dicke Rippe an Möhren und Kartoffeln untereinander	"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 Manda- rinen ^{12,52,58}
	490 kcal, 28 g Fett	248 kcal, 9 g Fett	87 kcal, 2 g Fett
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	175 kcal, 1 g Fett	224 kcal, 4 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Erbseneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60,61} Speck ^{1,2}	Gemüseeeintopf ^{2,13,60,63}	Schokopudding ^{52,58}
	316 kcal, 9 g Fett	163 kcal, 5 g Fett	107 kcal, 2 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Hähnchenbrust "Hawaii" an ^{1,12,58,63} Curry- Kokos- Sauce, ^{2,51,511,52,58} Saisongemüse und ^{1,12,52,54,58,60} Herzoginkartoffeln ^{52,54,58}	Gemüsepizza ^{12,15,51,511,52,58}	Melonensalat
	640 kcal, 35 g Fett	454 kcal, 15 g Fett	46 kcal, 0 g Fett

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*; (19) mit Milcheiweiß* 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 Walnusserzeugnisse*; (597) Pistazien und Pistazienerezeugnisse*; (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 vorgeschrieben]

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 20.07.2026 – 26.07.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58} und Tomatenketchup	Penne Nudeln ^{51,511} mit Tomaten-Gemüsesauce ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58}
	635 kcal, 35 g Fett	413 kcal, 4 g Fett	137 kcal, 6 g Fett
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	1019 kcal, 58 g Fett	128 kcal, 5 g Fett
Mittwoch	Frikadelle an ^{51,511,54,61} Zwiebelsauce, ^{3,60} Bohngengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Eierragout mit ^{2,51,511,54,60} Bohngengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	540 kcal, 25 g Fett	374 kcal, 15 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
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	352 kcal, 20 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
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 Kirsch- kompott ^{93,12,51,511,52,54,58}
	715 kcal, 39 g Fett	175 kcal, 1 g Fett	178 kcal, 4 g Fett
Samstag	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{3,51,511,515,52,58,60}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Wurzelgemüse	Eisdessert ^{12,52,58}
	381 kcal, 25 g Fett	177 kcal, 3 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	Kasseler mit ^{1,2} Malzsauce, ⁶¹ Specksauerkraut und ^{1,2,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Kartoffel – Blumenkohlauflauf ^{1,52,54,58,60}	Quarkspeise mit frischen Erdbeeren ^{12,52,58}
	406 kcal, 25 g Fett	314 kcal, 14 g Fett	130 kcal, 3 g Fett

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*; (19) mit Milcheiweiß* 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 Walnusserzeugnisse*; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 27.07.2026 – 02.08.2026



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	508 kcal, 8 g Fett	95 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Schupfnudelpfanne mit Gemüse ^{2,51,511,52,54,58,60} neben Schweineschmorsteak (Nacken) ^{51,511,61}	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesud ^{3,12,51,511,54,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
	386 kcal, 14 g Fett	335 kcal, 8 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
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	400 kcal, 17 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Reibekuchen mit ^{1,2,51,511,54,63} Apfelmus ²	"Bewohnerwunsch" Spiegelei mit ⁵⁴ Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{2,61}	Pflaumenkompott ²
	416 kcal, 5 g Fett	265 kcal, 11 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Freitag	gebratener Meeresbarsch mit ⁵⁵ Kräuterbutter, ^{52,58} ZucchiniGemüse und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Gemüse-Paprikaragout ^{51,511,515,52,58,60} mit Kräuterreis	Mandarinen
	636 kcal, 46 g Fett	832 kcal, 67 g Fett	71 kcal, 0 g Fett
Samstag	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Speck ^{1,2}	Kartoffeleintopf ^{2,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
	212 kcal, 8 g Fett	220 kcal, 0 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Schweinelumme rollbraten 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	380 kcal, 15 g Fett	117 kcal, 4 g Fett

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*; (19) mit Milcheiweiß* 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 Walnusserzeugnisse*; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 03.08.2026 – 09.08.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	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} Stangenbrod ^{51,511}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	510 kcal, 21 g Fett	392 kcal, 15 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
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	614 kcal, 24 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit ^{51,511,52,58} Reis	Kartoffelauflauf mit Lauch und Champignons ^{2,12,51,511,52,58,60}	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	988 kcal, 82 g Fett	364 kcal, 17 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	frische Bratwurst mit ^{2,61} Senfsauce, ⁶¹ Leipziger Allerlei und ^{52,58} Spätzle ^{52,58}	Gemüsefrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Rahmporree und ^{52,54,58,60} Röstinchen	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	1243 kcal, 108 g Fett	1084 kcal, 66 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Freitag	Welsfilet im Eimantel an ^{51,511,54,55} Hummersauce, ^{2,12,51,511,52,53,58} Salatbeilage und ^{2,4,8,12,52,54,58,61} Dillkartoffeln	Sellerieschnitzel an ^{2,3,51,511,60} Ratatoullegemüse und ^{52,58,60} Salzkartoffeln	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	536 kcal, 30 g Fett	422 kcal, 20 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Lauch-Hackfleischintopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	"Bewohnerwunsch" Milchreis mit ^{52,58} Kirschkompott	Bisquitdessert mit Kirsch- kompott ^{93,12,51,511,52,54,58}
	357 kcal, 24 g Fett	199 kcal, 1 g Fett	178 kcal, 4 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Szegeদিৱ 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	Eisdessert "Banana Split" ^{12,52,57,58}
	72 kcal, 2 g Fett	665 kcal, 25 g Fett	154 kcal, 6 g Fett

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*; (19) mit Milcheiweiß* 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 Walnusserzeugnisse*; (597) Pistazien und Pistazien-erzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.