

Menüplan vom 12.10.2026 – 18.10.2026



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 Betsalat 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	Reibekuchen mit 1,2,51,511,54,63 Apfelmus 2	Kartoffelauflauf mit Lauch und Champignons 2,12,51,511,52,58,60	Pfirsichjoghurt 7,10,52,58
	415 kcal, 5 g Fett	364 kcal, 17 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit 51,511,52,58 Reis	Gemüsefrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Rahmporree und 52,54,58,60 Röstinchen	Himbeerpudding 12,52,58
	988 kcal, 82 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" Szegeidiener 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*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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*; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (516) Hafer und Hafererzeugnisse*; (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*; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse*; (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.

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

Menüplan vom 19.10.2026 – 25.10.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Frikadelle an ^{51,511,54,61} Bratensauce, ⁶¹ Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Bratkartoffeln	Eier in Senfsauce mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Brokkoligemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Birnenkompott
	527 kcal, 29 g Fett	457 kcal, 24 g Fett	29 kcal, 0 g Fett
Dienstag	Kürbiseintopf mit Hackfleisch ^{52,58,60}	Gemüse- Weißkohleintopf ^{2,60}	Ananas-Kokos-Quark ^{52,58}
	323 kcal, 21 g Fett	147 kcal, 5 g Fett	74 kcal, 1 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Schwäbische Linsen mit Bockwurst und ^{1,2,60,61} Spätzle ^{52,58}	"Bewohnerwunsch" Spaghetti mit ^{51,511,54} Champignon-Rahmsauce ^{12,52,57,58}	Bananenjoghurt ^{52,58}
	871 kcal, 34 g Fett	347 kcal, 6 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	Bratrolle "Rot & Weiß" mit ^{2,3,12,16,51,511,54,57,61} Röstzwiebeln, ^{51,511} Pommes frites und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Kartoffel – Blumenkohlauflauf ^{1,52,54,58,60}	Nusspudding ^{12,52,58}
	1043 kcal, 71 g Fett	314 kcal, 14 g Fett	108 kcal, 3 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Schnittlauchsauce, ^{51,511,515,52,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Schwenkkartoffeln	Backkohlrabi gefüllt mit Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60} dazu Kräuterreis	Tropischer Fruchtcocktail
	805 kcal, 49 g Fett	750 kcal, 65 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Schnippelbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Möhreneintopf ^{2,60,63}	Joghurtspeise mit Manda- rinen ^{12,52,58}
	215 kcal, 8 g Fett	134 kcal, 1 g Fett	87 kcal, 2 g Fett
Sonntag	Hähnchenbrustfilet ² an Rahmsauce, ^{52,58,61} Kaisergemüse und ^{52,58} Herzoginkartoffeln ^{52,54,58}	Gemüseschnitzel an ^{2,51,511,512,516} Kartoffelgratin ^{52,58}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58}
	430 kcal, 22 g Fett	570 kcal, 35 g Fett	137 kcal, 6 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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*; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (516) Hafer und Hafererzeugnisse*; (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*; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse*; (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.

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

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 26.10.2026 - 01.11.2026



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" Kohlroulade mit ^{51,511,61} Specksauce und ^{1,2,61} Salzkartoffeln	Veg. Paprikaschote an ^{3,51,511,54,57,60,61} Tomatensauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Kräuterreis	Pudding "Banane" ^{12,52,58}
	440 kcal, 24 g Fett	763 kcal, 62 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Rahmsauce, ^{52,58,61} Rosenkohl und ^{52,58} Spätzle ^{52,58}	vegetarischer Erbseneintopf ^{3,51,511,515,52,58,60,61}	Apfelmus ²
	676 kcal, 31 g Fett	265 kcal, 5 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Grünkohl mit Mettenden ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60}	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce ^{51,511,52,58}	Nusspudding ^{12,52,58}
	357 kcal, 23 g Fett	537 kcal, 26 g Fett	108 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" frische Bratwurst mit ^{2,61} dicken Speckbohnen und ^{1,2,51,511,515,52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Käseravioli mit ^{51,511,52,54,58} Tomaten-Gemüsesauce ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Erdbeerjoghurt
	1085 kcal, 105 g Fett	431 kcal, 15 g Fett	92 kcal, 3 g Fett
Freitag	Backfisch mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61} Remouladensauce, ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Gurkensalat ^{2,61} Schwenkkartoffeln	Zwiebel - Lauchkuchen mit ^{1,12,51,511,52,54,58} Kräuterschmand ^{52,58}	Vanillepudding ^{12,52,58}
	961 kcal, 73 g Fett	474 kcal, 40 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Sauerkraut mit kl. weißen Bohnen und Fleischeinlage	Gemüseeeintopf ^{2,13,60,63}	Grütze mit ¹² Schlagsahne ^{52,58}
	278 kcal, 8 g Fett	163 kcal, 5 g Fett	139 kcal, 5 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Sauerbratengulasch mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} Tomatensauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Kartoffelgratin ^{52,58}	Eisdessert ^{12,52,58}
	327 kcal, 12 g Fett	637 kcal, 30 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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*; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (516) Hafer und Hafererzeugnisse*; (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*; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse*; (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.

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

Menüplan vom 02.11.2026 – 08.11.2026



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	Spießbraten an ² bayrisch Kraut und ^{1,2} Kartoffel – Zwiebelpüree ^{2,13,52,58,63}	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce ^{51,511,52,58}	Kirschkompott
	750 kcal, 33 g Fett	537 kcal, 26 g Fett	98 kcal, 0 g Fett
Dienstag	Königsberger Klopse mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Rote Betsalat und ^{2,4} Salzkartoffeln	Tellerrösti mit Rahmgemüse und Käse überbacken ^{1,12,52,54,58,60}	Vanillepudding ^{12,52,58}
	569 kcal, 29 g Fett	657 kcal, 52 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Wirsing und Kartoffeln untereinander ^{12,52,57,58}	Kartoffel – Gemüsepfanne mit Schnittlauchsauce ^{51,511,515,52,58}	Fruchtjoghurt "Waldbee- re" ^{12,52,58}
	445 kcal, 20 g Fett	1100 kcal, 72 g Fett	740 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	Frikadelle an ^{51,511,54,61} Bratensauce, ⁶¹ Bohnensalat und ^{2,13,63} Spiralnudeln ^{51,511,54}	Blätterteigpastete mit ^{2,13,51,511,516,52,54,58} Pilzragout und ^{2,51,511,60} Bohnensalat ^{2,13,63}	Fruchtcocktail ¹²
	646 kcal, 19 g Fett	293 kcal, 14 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Freitag	Welsfilet im Eimantel an ^{51,511,54,55} Kräuterbutter, ^{52,58} ZucchiniGemüse und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Arme-Ritter an ^{52,54,58,59,591} Mirabellenkompott und ² Vanillesauce ^{12,52,58}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	662 kcal, 48 g Fett	354 kcal, 10 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Mettwurstscheiben ^{1,2} und Speck ^{1,2}	Kartoffeleintopf ^{2,60} mit Wurzelgemüse	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	671 kcal, 33 g Fett	236 kcal, 0 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Putenrollbaraten an ^{1,16,51,511,52,54,58} Bratensauce, ⁶¹ Schwarzwurzelgemüse und ^{2,51,511,52,58} Röstinchen	Gemüsepizza ^{12,15,51,511,52,58}	Käse-Sahne-Creme mit ^{52,58} Fruchtsauce ^{2,5,10,12,52,58}
	547 kcal, 24 g Fett	454 kcal, 15 g Fett	144 kcal, 11 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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*; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (516) Hafer und Hafererzeugnisse*; (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*; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse*; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse*; (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.