

Speiseplan vom 26.10.2026 - 01.11.2026

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Spaghetti Bologaise mit Hack- fleischsoße ^{2,13,51,511,52,58,60} Tomatensalat ² Parmesankäse ^{1,52,54,58}	Grünkohl mit Zwiebelschmelze ^{1,3,51,511,515,516,52,58,60,61} und Kartoffeln untereinander	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	625 kcal, 31 g Eiweiß, 27 g Fett, 64 g KH	220 kcal, 6 g Eiweiß, 9 g Fett, 26 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Möhren und Kartoffeln unterein- ander ^{1,2,51,511} Frikadelle ^{51,511,54} und Senf ⁶¹	Frische Reibekuchen ^{2,51,511} aus der Pfanne mit Apfelmus ²	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	573 kcal, 33 g Eiweiß, 43 g Fett, 13 g KH	808 kcal, 7 g Eiweiß, 51 g Fett, 74 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Rindergeschnetzeltes in Paprikaso- ße ^{51,511,63} mit Butternudeln ^{51,511,52,58} und Salatschale	italienischer Gemüseeintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Reiseinlage und Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	468 kcal, 36 g Eiweiß, 21 g Fett, 29 g KH	288 kcal, 10 g Eiweiß, 3 g Fett, 52 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons mit Butterreis und Salat	Lauchgemüse in Rahmsoße ^{2,51,511,52,58} mit Salzkartoffeln und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	176 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 38 g KH	326 kcal, 8 g Eiweiß, 16 g Fett, 36 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	2 Matjesfilet nach " Hausfrauen Art " ^{1,2,4,12,54,55,61} mit grünen Bohnen ^{52,58} Salzkartoffeln	Chinagemüse süß- sauer ^{2,51,511,52,58} mit Butterreis und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	1016 kcal, 45 g Eiweiß, 74 g Fett, 38 g KH	272 kcal, 7 g Eiweiß, 6 g Fett, 47 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Hühnersuppe mit frischem Gemüse ^{3,51,511,515,52,58,60} und Kartoffeln Brötchen ^{51,511}	Gebackener Schafskäse mit Gemü- sedipp ^{51,511,52,54,58,60} Ratatouillegemüse und Baguettebrot	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	515 kcal, 25 g Eiweiß, 21 g Fett, 55 g KH	1000 kcal, 51 g Eiweiß, 43 g Fett, 98 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Putenrollbraten mit Champignon- soße ^{2,16,51,511,52,58} Rosenkohl ^{51,511,52,58} und Röstinchen	Buntes Pfannengemüse ² mit Kräuterbutter ^{52,58} und Bratkartoffeln	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	489 kcal, 23 g Eiweiß, 26 g Fett, 38 g KH	515 kcal, 5 g Eiweiß, 39 g Fett, 32 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Passierte Kost steht in Menü 1
und 2 zur Verfügung



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Manderlerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 02.11.2026 - 08.11.2026

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Mettwurstpfannkuchen ^{1,2,51,511,52,54,58,61} mit Bratensoße ^{61,63} und Eisbergsalat ^{51,515,52,54,58,61}	Kürbisgemüse süß – sauer mit Rosinen ^{12,60} und Basmatireis ^{52,58} Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	802 kcal, 29 g Eiweiß, 40 g Fett, 76 g KH	396 kcal, 7 g Eiweiß, 13 g Fett, 61 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} und Farmersalat ^{2,4,12,54,61}	Frische Reibekuchen aus der Pfanne mit Apfelmus ²	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	622 kcal, 26 g Eiweiß, 33 g Fett, 53 g KH	108 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 24 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Bifteki mit Knoblauchquark, Ajvar ^{51,511,52,57,58} Paprikareis und Hirtensalat ^{52,58}	Marillenknödel ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	707 kcal, 34 g Eiweiß, 38 g Fett, 56 g KH	310 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 50 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Kartoffelsuppe "Bürgerliche Art" ^{1,2,52,58,60} mit frischem Gemüse ^{52,58,60} und Brötchen ^{51,511}	Gebackener Schafskäse mit Kräuterdipp ^{51,511,52,54,58,60} Ratatouillegemüse und Baguettebrot	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	448 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett, 65 g KH	1000 kcal, 51 g Eiweiß, 43 g Fett, 98 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Paniertes Seelachsfilet mit Kräutersoße ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58} Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{2,61}	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{1,51,511,52,58} Rahmsoße ^{2,51,511,52,58} und Möhrensalat ^{2,61}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	612 kcal, 22 g Eiweiß, 32 g Fett, 58 g KH	566 kcal, 12 g Eiweiß, 30 g Fett, 62 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3,51,511,515,52,58,60} mit Paprika und Kartoffeln ^{2,51,511,52,58} Brötchen ^{51,511}	Käsetortellini in Basilikumsoße ^{2,12,51,511,52,54,58} und Tomatensalat ²	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	441 kcal, 32 g Eiweiß, 9 g Fett, 55 g KH	259 kcal, 5 g Eiweiß, 17 g Fett, 21 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Gänsekeule in Beifuß Soße ^{61,63} Rotkohl und Bratapfel ^{2,52,58,59,591,592} Kartoffelklöße ^{52,58}	Rosenkohlpfanne mit Gemüsestreifen ^{52,58,60} in Sahnesoße ^{2,51,511,52,58} und Kartoffeln	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 15,00 Euro Vegetarischer Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	1328 kcal, 56 g Eiweiß, 82 g Fett, 86 g KH	341 kcal, 10 g Eiweiß, 20 g Fett, 28 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 09.11.2026 - 15.11.2026

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe 51,511,52,58 Tagesdessert 12,51,511,52,58	Wirsingroulade in Specksoße 2,19,51,511,52,58,61 mit Rahmwirsing 2,51,511,52,58 und Salzkartoffeln	Auberginengemüse in Tomatensoße 12,51,511 mit Käse überbacken 1,52,58 und Butterreis	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	537 kcal, 15 g Eiweiß, 40 g Fett, 26 g KH	488 kcal, 20 g Eiweiß, 21 g Fett, 53 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58 Tagesdessert 12,51,511,52,58	Grünkohl mit Kartoffeln untereinander 1,3,51,511,515,516,52,58,60,61 mit Kasslerscheibe 1,2,52,58,60,61,63 Senf 61	Tomatensuppe mit frischem Gemüse 52,58,60 Brötchen 51,511	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	361 kcal, 21 g Eiweiß, 21 g Fett, 20 g KH	367 kcal, 11 g Eiweiß, 11 g Fett, 52 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe 51,511,52,58 Tagesdessert 12,51,511,52,58	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons Butterreis und Salatschale	Porreegratin mit Scheibenkartoffeln und Käse gebacken 1,2,51,511,52,58 und Käse überbacken 1,52,58 und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	176 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 38 g KH	461 kcal, 22 g Eiweiß, 28 g Fett, 28 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe 51,511,52,58 Tagesdessert 12,51,511,52,58	Rührei mit 2,54 Rahmspinat 1,2,12,51,511,52,58,60,61,63 und Kartoffeln	Kartoffelsuppe mit 1,2,52,58,60 frischem Gemüse 2,52,58,60 Brötchen 51,511	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	364 kcal, 19 g Eiweiß, 25 g Fett, 15 g KH	470 kcal, 16 g Eiweiß, 14 g Fett, 65 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe 51,511,52,58 Tagesdessert 12,51,511,52,58	Hokifilet mit Dillsoße 2,51,511,52,55,58 und Salzkartoffeln Blattsalat	Grießbrei 12,51,511,52,58 mit Zimt Zucker und warmen Pflaumenkompott 2	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	514 kcal, 28 g Eiweiß, 33 g Fett, 17 g KH	543 kcal, 11 g Eiweiß, 4 g Fett, 113 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert 12,51,511,52,58	Paprika-Käsesuppe 2,3,51,511,515,52,58,60 mit Hackfleisch 2,3,51,511,515,52,58,60 Brötchen 51,511	Gemüseschnitzel mit Sahneseße 2,51,511,512,516,52,58 Kroketten 2,12,51,511 und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	528 kcal, 25 g Eiweiß, 27 g Fett, 45 g KH	837 kcal, 14 g Eiweiß, 50 g Fett, 79 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe 51,511,52,58 Tagesdessert 12,51,511,52,58	Kleine Schweinehaxe mit Kümmelsoße 2,61,63 Sauerkraut und 2,60 Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 52,58 mit Kräuterquark 52,58 und Chinakohlsalat 51,515,52,54,58,61	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	421 kcal, 28 g Eiweiß, 20 g Fett, 27 g KH	683 kcal, 20 g Eiweiß, 41 g Fett, 56 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar



Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 16.11.2026 - 22.11.2026

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Putenschnitzel mit Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60,63} Spätzle ^{52,58} und Salatschale	Dicke Bohnen in Sahnesoße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	478 kcal, 28 g Eiweiß, 22 g Fett, 41 g KH	328 kcal, 13 g Eiweiß, 12 g Fett, 41 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Schweinegulasch mit Champignons ^{2,51,511,52,58,60} Erbsen und Möhren ^{1,2,12,51,511,60,61,63} und Nudeln ^{51,511,52,58}	Bunter Gartengemüseintopf ^{2,60,63} mit Kartoffelwürfeln Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	360 kcal, 21 g Eiweiß, 19 g Fett, 25 g KH	322 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 55 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Königsbergerklopse in Kapernsoße ^{2,51,511,52,54,57,58} Salzkartoffeln und rote Bete in Streifen ^{2,4}	Gefüllte vegetarische Paprikascho- te ^{51,511,60,61} mit Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} und Butterreis	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	481 kcal, 12 g Eiweiß, 26 g Fett, 47 g KH	519 kcal, 18 g Eiweiß, 20 g Fett, 64 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Nuss-Bolognese ^{59,591,592,593,60,63} mit Butternudeln ^{51,511,52,58} und Tomatensalat ²	Linsensuppe ^{2,60,61,63} mit frischem Gemüse ^{52,58,60} und Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	595 kcal, 17 g Eiweiß, 37 g Fett, 41 g KH	553 kcal, 23 g Eiweiß, 7 g Fett, 91 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Heringsstipp nach Hausfrauenart ^{1,2,4,12,54,55,61} in Sauerrahmssoße ^{52,58} Salzkartoffeln	Germknödel mit Fruchtfüllung ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58} Zimt Zucker	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	888 kcal, 21 g Eiweiß, 73 g Fett, 34 g KH	585 kcal, 14 g Eiweiß, 7 g Fett, 115 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Hühnersuppe mit frischem Gemüse ^{3,51,511,515,52,58,60} Reiseinlage Brötchen ^{51,511}	Chinesisches Pfannengemüse ^{1,2,51,511,57,61,63} in süß-saurer Soße , Butterreis ^{2,51,511,52,58} und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	514 kcal, 25 g Eiweiß, 21 g Fett, 54 g KH	825 kcal, 54 g Eiweiß, 24 g Fett, 98 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Sauerbraten in Rosinensoße, Apfelrotkohl ^{2,52,58} Spätzle ^{52,58}	Buntes Pfannengemüse ² Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} und Salzkartoffeln	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	327 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 56 g KH	613 kcal, 3 g Eiweiß, 61 g Fett, 11 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mande-
l-erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzen-
tration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar



Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 23.11.2026 - 29.11.2026

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Schweinskopfsülze mit Remouladensoße ^{1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61} Senfgurken ^{2,4,61} und Bratkartoffeln	Kartoffelgratin ^{2,51,511,52,58} mit frischem Gemüse ^{52,58,60} und Käse überbacken ^{1,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	531 kcal, 20 g Eiweiß, 37 g Fett, 29 g KH	597 kcal, 23 g Eiweiß, 34 g Fett, 48 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Ungarischer Rindergulasch ^{2,51,511} mit Blumenkohl ^{52,58} Kartoffelrösti	Milchreis ^{52,58} mit heißen Schattenmorellen ⁶³ und Zimt - Zucker	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	555 kcal, 16 g Eiweiß, 30 g Fett, 52 g KH	618 kcal, 11 g Eiweiß, 4 g Fett, 122 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Bergischer Kartoffelkuchen mit - zwiebeln und Speck ^{1,2,52,54,58} mit Sauerrahm ^{52,58} Karotten-Krautsalat ^{2,4,12,54,61}	Bratkartoffeln Schnittbohngengemüse mit frischen Tomaten ^{52,58} und Thymiansoße ^{2,51,511,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	649 kcal, 14 g Eiweiß, 40 g Fett, 57 g KH	462 kcal, 10 g Eiweiß, 25 g Fett, 47 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Bandnudeln ^{51,511,54} in Käse-Lauch-Sahnesoße ^{1,2,51,511,52,58,60} und Salatschale	Apfelrotkohl mit ^{2,52,58} einem Bratapfel ^{52,58,59,591,592} und Kartoffelklößen ^{52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	853 kcal, 27 g Eiweiß, 29 g Fett, 116 g KH	603 kcal, 6 g Eiweiß, 22 g Fett, 92 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Fischfilet auf gebratenem Spitzkohl ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58} mit Salzkartoffeln und Remouladensoße ^{1,2,4,12,54,61}	Brokkoli in Rahmsauce ^{52,58} mit Käse überbacken ^{1,52,58} und Bratkartoffeln	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	846 kcal, 24 g Eiweiß, 55 g Fett, 60 g KH	617 kcal, 24 g Eiweiß, 32 g Fett, 57 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Linsensuppe ^{2,60,61,63} mit Mettwurstscheiben ^{1,2,61} Brötchen ^{51,511}	Geschnittene Röhrennudeln "Pen- ne" ^{51,511,52,58} mit Gemüse in Rahmsauce ^{2,51,511,52,58} und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	754 kcal, 34 g Eiweiß, 30 g Fett, 81 g KH	394 kcal, 12 g Eiweiß, 18 g Fett, 42 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Paniertes Schweineschnitzel ^{2,51,511,61,63} Rahmerbsen ^{2,51,511,52,58} und Kartoffeln	Schweizer Käserösti mit Gemüse ^{52,58} und Käse überbacken ^{1,52,58} und Sahnesoße ^{2,51,511,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 10,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	1099 kcal, 27 g Eiweiß, 69 g Fett, 88 g KH	798 kcal, 22 g Eiweiß, 55 g Fett, 49 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstelerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar



Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.