

Speiseplan vom 01.08.2026 - 02.08.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Samstag, 01.08.26		Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Wursteinlage ^{1,2,58,61}	Lauch-Hackfleischintopf ^{2,3,51,58,60}	Zitronenpudding ⁵⁸
		333 kcal	405 kcal	97 kcal
Sonntag, 02.08.26	Tagessuppe ^{51,58}	Rinderroulade mit ^{1,2,60,61} Blumenkohl und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel ^{2,51} Zwiebelrahmsauce ⁶¹ Röstlinchen	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	507 kcal	495 kcal	152 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Änderungen vorbehalten!

Wenn Sie Fragen 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 03.08.2026 - 09.08.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.08.26	Tagessuppe 51,58	Putengeschnetzeltes mit ^{2,51,58} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Butterspätzle ⁵⁸	Italienisches Gemüseragout und ² Reis	Grießpudding ^{51,58}
	77 kcal	495 kcal	314 kcal	104 kcal
Dienstag, 04.08.26	Tagessuppe 51,58	Spießbraten mit ⁶¹ Zwiebelrahmsauce ⁶¹ Mischgemüse und ^{2,58} Salzkartoffeln	Apfelpfannekuchen mit Vanille- sauce ^{51,54,58}	rote Grütze
	77 kcal	493 kcal	537 kcal	88 kcal
Mittwoch, 05.08.26	Tagessuppe 51,58	Hackfleischbällchen ^{51,54,61} Kapernsauce ^{51,58} Petersilienkartoffeln	Penne in einer Spinatrahmsauce ^{2,58} frischer Eisbergsalat	Vanille Joghurtspeise ^{1,58}
	77 kcal	422 kcal	201 kcal	117 kcal
Donnerstag, 06.08.26	Tagessuppe 51,58	frische Bratwurst mit ^{2,61} Möhrengemüse untereinander ⁵⁸	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,54,58,61} Rahmspinat ^{2,58} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Kaffeeccreme ⁵⁸
	77 kcal	989 kcal	509 kcal	100 kcal
Freitag, 07.08.26	Tagessuppe 51,58	Welsfilet mit ^{2,51,55} Weißweinsauce ^{2,51,58,63} Broccoligemüse und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Blattsalat	Obstsalat
	77 kcal	499 kcal	495 kcal	297 kcal
Samstag, 08.08.26	Tagessuppe 51,58	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{3,51,58,60}	Bauerntopf mit jungem Gemüse und ^{2,60,63} Fleischeinlage	Dickmilchdessert ⁵⁸
	77 kcal	381 kcal	291 kcal	90 kcal
Sonntag, 09.08.26	Tagessuppe 51,58	Putenbraten mit ^{1,51,54,58,61} Geflügelrahmsauce ^{2,58,60,61} glacierte Möhren und ⁵⁸ Kroketten ^{2,51}	Maultaschen mit Pilzfüllung und ^{51,54,58} Salatbeilage	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	603 kcal	447 kcal	152 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen 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 10.08.2026 - 16.08.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.08.26	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel ^{2,51,61} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,58,60,63} Kartoffelecken ²	Zucchini-gemüse und ⁵⁸ Rosmarinkartoffeln ²	Schokopudding ⁵⁸
	77 kcal	397 kcal	196 kcal	107 kcal
Dienstag, 11.08.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegeschnetztes "Züricher Art" mit ^{2,58,61} Spätzle ⁵⁸ und Salat	Gnoccispfanne mit ^{1,58,60} feine Erbsen und ⁵⁸ frischer Kopfsalat	Quarkspeise ⁵⁸
	77 kcal	583 kcal	882 kcal	162 kcal
Mittwoch, 12.08.26	Tagessuppe 51,58	Gebratener Leberkäse mit ^{1,2,61} Kartoffelpüree ^{2,58,63} Krautsalat	Dampfnudeln ⁵¹ Kompott	Karamelpudding ⁵⁸
	77 kcal	1040 kcal	311 kcal	101 kcal
Donnerstag, 13.08.26	Tagessuppe 51,58	Westfälischer Pfefferpothast mit ^{2,51,60} Mischgemüse und ^{2,58} Butterspätzle ⁵⁸	frische Kartoffeln Kräuterquark ⁵⁸ dazu Salat	Mandarinenkompott
	77 kcal	536 kcal	977 kcal	77 kcal
Freitag, 14.08.26	Tagessuppe 51,58	Sahnehering mit ^{1,2,4,51,54,55,57,58,60,61} Petersilienkartoffeln dazu Salatbeilage	Bauernomelette mit ^{1,2,4,54,57,58} Blattsalat	Vanillesahnecreme ⁵⁸
	77 kcal	1004 kcal	621 kcal	97 kcal
Samstag, 15.08.26		Graupeneintopf mit ^{3,51,58,60} Fleischeinlage	Minestrone mit ^{2,3,51,58,60} Rindfleisch ⁶⁰	Zitronenpudding ⁵⁸
		290 kcal	438 kcal	97 kcal
Sonntag, 16.08.26	Tagessuppe 51,58	Sauerbraten mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,58} Kartoffelklöße ⁵⁸	Süßkartoffelpfanne mit frischem Lauch und Kräuterdip ¹ dazu Salatbeilage	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	521 kcal	655 kcal	152 kcal
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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				



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen 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 17.08.2026 - 23.08.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.08.26	Tagessuppe 51,58	Leberragout ^{60,61} Kartoffelpüree ^{2,58,63} und Salat	Tortellinauflauf mit ^{1,51,54,58,60} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,58,60,63} und Salat	Joghurtspeise ⁵⁸
	77 kcal	476 kcal	834 kcal	103 kcal
Dienstag, 18.08.26	Tagessuppe 51,58	Zegediener Gulasch mit ^{2,3,51,58,60} Petersilienkartoffeln	Käsespätzle ^{2,51,54,58} Blattsalat	Schokopudding ⁵⁸
	77 kcal	426 kcal	484 kcal	107 kcal
Mittwoch, 19.08.26	Tagessuppe 51,58	Nudeln ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} dazu Salatbeilage	Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60} kleiner Salat	Birnenkompott
	77 kcal	634 kcal	446 kcal	98 kcal
Donnerstag, 20.08.26	Tagessuppe 51,58	Geflügelfrikadelle mit ^{51,54,61} Kohlrabigemüse und ^{2,51,58} Salzkartoffeln	Bunte Bandnudeln ⁵¹ Soße Tomate-Basilikum ^{2,51,58} gemischter Salat	Waldfruchtcreme ⁵⁸
	77 kcal	543 kcal	572 kcal	85 kcal
Freitag, 21.08.26	Tagessuppe 51,58	paniertes Seelachsfilet mit ^{1,2,4,51,54,55,57,58} Remouladensoße ^{1,2,4,54,57,58} Kartoffelsalat ^{1,2,4,54,57,58}	Gefüllte Zucchini-schiffchen über- backen ^{2,58} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Pfirsichkompott ²
	77 kcal	1108 kcal	440 kcal	75 kcal
Samstag, 22.08.26		Erbseintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Rauchfleisch ^{1,2}	Pichelsteiner Eintopf mit ^{2,60,63}	Himbeerpudding ⁵⁸
		383 kcal	166 kcal	96 kcal
Sonntag, 23.08.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbrust mit ^{3,51,58,60} Meerrettichsoße ^{2,51,58,63} Petersilienkartoffeln	Schweizer Käserösti mit Zwiebeln ^{2,58} dazu Salatbeilage	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	519 kcal	403 kcal	152 kcal
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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				



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen 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 24.08.2026 - 30.08.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.08.26	Tagessuppe 51,58	Jägerschnitzel mit ^{2,51} Krautsalat und Pommes frites ^{54,58}	Gnoccispfanne mit ^{1,58,60} Soße Tomate-Basilikum ^{2,51,58}	Bananenpudding mit ⁵⁸ Schokosoße ⁵⁸
	77 kcal	408 kcal	761 kcal	137 kcal
Dienstag, 25.08.26	Tagessuppe 51,58	Putengulasch mit ^{2,3,51,58,60} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Röstinchen mit Champignons in Rahm Salatbeilage	Apfelkompott ²
	77 kcal	462 kcal	354 kcal	65 kcal
Mittwoch, 26.08.26	Tagessuppe 51,58	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Geflügelrahmsauce ^{2,58,60,61} Kartoffelecken ²	Blumenkohl a la creme und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Götterspeise
	77 kcal	605 kcal	387 kcal	78 kcal
Donnerstag, 27.08.26	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit ^{51,54,61} Kaisergemüse und ⁵⁸ dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,54,58,60} Blattsalat	Obstsalat
	77 kcal	349 kcal	391 kcal	297 kcal
Freitag, 28.08.26	Tagessuppe 51,58	Pangasiusfilet mit Kräutersauce ^{2,51,55,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Gemüselasagne mit ^{2,58,60} frischer Eisbergsalat	Quarkspeise ⁵⁸
	77 kcal	414 kcal	286 kcal	162 kcal
Samstag, 29.08.26		Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,58,60} Stangenbrot ⁵¹	Schmorgurkentopf mit ^{2,60,63} Hackfleisch	Milchreisdessert ⁵⁸
		276 kcal	151 kcal	101 kcal
Sonntag, 30.08.26	Tagessuppe 51,58	Cordon Bleu mit ^{1,51,58,61} Pfefferrahmsauce ^{2,61} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Dauphinkartoffeln ^{2,51}	Gemüsecurry mit Kokosmilch und ² Basmatireis	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	726 kcal	314 kcal	152 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen 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 31.08.2026 - 31.08.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 31.08.26	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit ^{51,58} Reis	Salzkartoffeln Kräuterquark ⁵⁸ dazu Salatbeilage	Birnenkompott
	77 kcal	562 kcal	392 kcal	98 kcal
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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				



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen 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.