

Speiseplan vom 01.01.2026 - 04.01.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Donnerstag, 01.01.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit 2,58,61 Butterspätzle 58 Blattsalat	Paprikaragout mit 2,51,60 Gemüsereis 60	Schokoladenmousse 58
	77 kcal	549 kcal	412 kcal	135 kcal
Freitag, 02.01.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit 2,51,55,58 Dillsauce 2,51,58 Schwenkkartoffeln 58 kleiner Salat	Rührei mit 2,54,58 Rahmspinat 2,58 Kartoffelpüree 2,58,63	Pfirsichkompost 2
	77 kcal	835 kcal	372 kcal	75 kcal
Samstag, 03.01.26		Linseneintopf mit 2,60,61,63 Wursteinlage 1,2,58,61	Minestrone mit 2,3,51,58,60 Rindfleisch 60	Kaffeecreme 58
		555 kcal	438 kcal	100 kcal
Sonntag, 04.01.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch "Stroganoff" mit 2,51 Petersilienkartoffeln	Tortellini 1,2,51,54,58 Schinkensahnesoße 1,2,51,58 dazu Salatbeilage	Eisdessert 58
	77 kcal	309 kcal	766 kcal	152 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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
Fruchtaftgetränk 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 05.01.2026 - 11.01.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 05.01.26	Tagessuppe 51,58	Käseschnitzel mit 2,51,54,58,61 Kartoffelbällchen 2,51 77 kcal	Gemüselasagne mit 2,58,60 Blattsalat 287 kcal	Pflaumenkompott 2 215 kcal
Dienstag, 06.01.26	Tagessuppe 51,58	Grünkohl und 1,3,51,58,60,61 Kasseler 1,2,61 77 kcal	Milchreis mit Zimt und Zucker 58 101 kcal	Fruchtjoghurt 58 68 kcal
Mittwoch, 07.01.26	Tagessuppe 51,58	Putencurry mit 1,2,51,58 Reis 77 kcal	frische Reibekuchen mit Apfelmus 1,2,51,54,63 446 kcal	Orangenpudding 58 93 kcal
Donnerstag, 08.01.26	Tagessuppe 51,58	Frikadelle mit 51,54,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Kartoffelpüree 2,58,63 77 kcal	Bauernomelette mit 1,2,4,54,57,58 kleiner Salat 621 kcal	Waldfruchtcreme 58 85 kcal
Freitag, 09.01.26	Tagessuppe 51,58	Heringsfilet "Hausfrauen Art" 1,4,6,51,54,55,61 Petersilienkartoffeln und Salat 77 kcal	gefüllte Paprikaschote mit 2,51,54,58,61 Tomatenreis 60 402 kcal	Apfelmus 2 108 kcal
Samstag, 10.01.26		Oldenburger Kartoffelsuppe mit 1,2,58,60,61 Rauchfleisch 1,2 287 kcal	Weiße Bohneneintopf mit 1,2,3,51,58,60,61 Fleischeinlage 474 kcal	Grießpudding 51,58 93 kcal
Sonntag, 11.01.26	Tagessuppe 51,58	Rinderroulade mit 1,2,60,61 Blumenkohl und 58 Salzkartoffeln 77 kcal	Semmelknödel 51,54,58 mit Champignons in Rahm Blattsalat 450 kcal	Obstsalat 297 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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
Fruchtaufstrich 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 12.01.2026 - 18.01.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 12.01.26	Tagessuppe 51,58	Schweinespießbraten mit Zwiebeln gefüllt Senfsoße 2,51,58,61 Zwiebelkartoffeln 1 77 kcal	Reispfanne mit Gemüse und Pute in Sahnesauce 58 frischer Eisbergsalat 520 kcal	Obstsalat 297 kcal
		2091 kcal		
Dienstag, 13.01.26	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel 2,51,61 Pfefferrahmsauce 2,61 Kroketten 2,51 77 kcal	Nudelauflauf mit Lauch und Schinken 1,2,51,58,60 dazu Salat 440 kcal	Quarkspeise 58 162 kcal
		463 kcal		
Mittwoch, 14.01.26	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit 51,58 Reis 77 kcal	Chili con Carne 2,60 Baguette 51 342 kcal	Götterspeise 78 kcal
		562 kcal		
Donnerstag, 15.01.26	Tagessuppe 51,58	Wirsingkohl untereinander mit 2 grober Bratwurst 60,61 77 kcal	Gemüseschnitzel mit 2,51,58 Thymiansoße 61 Röstinchchen 811 kcal	Kirschcreme 58 86 kcal
		394 kcal		
Freitag, 16.01.26	Tagessuppe 51,58	paniertes Seelachsfilet mit 1,2,4,51,54,55,57,58 Kartoffelsalat 1,2,4,54,57,58 77 kcal	Gnoccispfanne mit 1,58,60 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,58,60,63 dazu Salatbeilage 779 kcal	Joghurtspeise 58 103 kcal
		845 kcal		
Samstag, 17.01.26		Pichelsteiner Eintopf mit 2,60,63 Rindfleisch 60 376 kcal	Schmorgurkentopf mit 2,60,63 Hackfleisch 151 kcal	Karamelpudding 58 101 kcal
Sonntag, 18.01.26	Tagessuppe 51,58	Putenbraten mit 1,51,54,58,61 Orangensoße 61 Möhrengemüse und 58 Kroketten 2,51 77 kcal	Schupfnudelpfanne mit 2,51,54,58,60 gemischter Salat 391 kcal	Eisdessert 58 152 kcal
		608 kcal		

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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
Fruchtaftgetränk 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 19.01.2026 - 25.01.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 19.01.26	Tagessuppe 51,58	Zegediener Gulasch mit 2,3,51,58,60 Petersilienkartoffeln	Schmortomaten gefüllt mit 2,3,51,58,60 Reis	Himbeerpudding 58
	77 kcal	426 kcal	457 kcal	96 kcal
Dienstag, 20.01.26	Tagessuppe 51,58	Königsberger Klopse mit 2,51,54,58,61 Kapernsauce 51,58 Petersilienkartoffeln	Bohnengemüse untereinander mit 2 Rauchfleisch 1,2	Apfelkompott 2
	77 kcal	553 kcal	161 kcal	65 kcal
Mittwoch, 21.01.26	Tagessuppe 51,58	Grünkohl und 1,3,51,58,60,61 Mettwurst 1,2,61	Eierpfannkuchen mit 51,54,58 rote Grütze	Moccapudding 58
	77 kcal	514 kcal	573 kcal	100 kcal
Donnerstag, 22.01.26	Tagessuppe 51,58	Pfannengyros mit 2,58 Krautsalat und Kartoffelecken 2	Graupeneintopf mit 3,51,58,60 Rindfleisch 60	Quark-Joghurtdessert 58
	77 kcal	731 kcal	373 kcal	80 kcal
Freitag, 23.01.26	Tagessuppe 51,58	Fischfilet in Eihülle gebraten 2,51,54,55,58 Butterkartoffeln 58 dazu Salat	Blumenkohl-Käsamedaillon mit 1,2,51,54,58 Kartoffelpüree 2,58,63	Vanillesahnecreme 58
	77 kcal	514 kcal	607 kcal	97 kcal
Samstag, 24.01.26		Schnittbohneneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,58,60 Nudeln 51	rote Grütze
		214 kcal	577 kcal	88 kcal
Sonntag, 25.01.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbrust mit 3,51,58,60 Meerrettichsoße 2,51,58,63 Salzkartoffeln	Waldpilzpfanne mit 1,2,58,60 Röstinchen dazu Salatbeilage	Eisdessert 58
	77 kcal	535 kcal	420 kcal	152 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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) Schwefeloxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtaufgetränk 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 26.01.2026 - 31.01.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 26.01.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegulasch mit 2,51,60 Balkangemüse und 58,60 Petersilienkartoffeln	Gemüseomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Birnenkompott
	77 kcal	635 kcal	350 kcal	98 kcal
Dienstag, 27.01.26	Tagessuppe 51,58	Krustenbraten vom Schwein mit 2 Bohnengemüse und 58 Salzkartoffeln	Apfelpfannkuchen mit Vanille- sauce 51,54,58	Erdbeeressahnecreme 58
	77 kcal	44816 kcal	537 kcal	102 kcal
Mittwoch, 28.01.26	Tagessuppe 51,58	Putenhacksteak mit 51,61 Möhrengemüse untereinander 58	Nudelpfanne mit frischen Gemü- sen 51,58,60 dazu Salatbeilage	Dickmilchdessert 58
	77 kcal	391 kcal	405 kcal	90 kcal
Donnerstag, 29.01.26	Tagessuppe 51,58	Leberragout 60,61 Kartoffelpüree 2,58,63 dazu Salat	Italienisches Gemüseragout und 2 Tomatenreis 60	Nusspudding 58
	77 kcal	476 kcal	215 kcal	108 kcal
Freitag, 30.01.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit 2,51,55,58 Kräutersoße 2,51,58 Schwenkkartoffeln 58 gemischter Salat	Apfel-Quarkauflauf mit 2,51,54,58 Vanillesoße 58	bayrisch Creme 58
	77 kcal	835 kcal	527 kcal	168 kcal
Samstag, 31.01.26		Erbseneintopf mit 1,2,3,51,58,60,61 Rauchfleisch 1,2	Bauerntopf mit jungem Gemüse und 2,60,63 Rindfleisch 60	Vanille Joghurtspeise 1,58
		383 kcal	373 kcal	117 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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
Fruchtaftgetränk 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.