

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	Pfirsichkompott 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	Kaffeeccreme 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
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 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	Gemüselasagne mit 2,58,60 Blattsalat	Pflaumenkompott ²
	77 kcal	448 kcal	287 kcal	215 kcal
Dienstag, 06.01.26	Tagessuppe 51,58	Grünkohl und 1,3,51,58,60,61 Kasseler 1,2,61	Milchreis mit Zimt und Zucker ⁵⁸	Fruchtjoghurt ⁵⁸
	77 kcal	350 kcal	101 kcal	68 kcal
Mittwoch, 07.01.26	Tagessuppe 51,58	Putencurry mit 1,2,51,58 Reis	frische Reibekuchen mit Apfelmus 1,2,51,54,63	Orangenpudding ⁵⁸
	77 kcal	472 kcal	446 kcal	93 kcal
Donnerstag, 08.01.26	Tagessuppe 51,58	Frikadelle mit 51,54,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Kartoffelpüree 2,58,63	Bauernomelette mit 1,2,4,54,57,58 kleiner Salat	Waldfruchtcreme ⁵⁸
	77 kcal	611 kcal	621 kcal	85 kcal
Freitag, 09.01.26	Tagessuppe 51,58	Heringsfilet "Hausfrauen Art" 1,4,6,51,54,55,61 Petersilienkartoffeln und Salat	gefüllte Paprikaschote mit 2,51,54,58,61 Tomatenreis ⁶⁰	Apfelmus ²
	77 kcal	492 kcal	402 kcal	108 kcal
Samstag, 10.01.26		Oldenburger Kartoffelsuppe mit 1,2,58,60,61 Rauchfleisch ^{1,2}	Weißer Bohneneintopf mit 1,2,3,51,58,60,61 Fleischeinlage	Grießpudding ^{51,58}
		287 kcal	474 kcal	93 kcal
Sonntag, 11.01.26	Tagessuppe 51,58	Rinderroulade mit 1,2,60,61 Blumenkohl und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Semmelknödel ^{51,54,58} mit Champignons in Rahm Blattsalat	Obstsalat
	77 kcal	507 kcal	450 kcal	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
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 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	Reispfanne mit Gemüse und Pute in Sahnesauce 58 frischer Eisbergsalat	Obstsalat
	77 kcal	2091 kcal	520 kcal	297 kcal
Dienstag, 13.01.26	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel 2,51,61 Pfefferrahmsauce 2,61 Kroketten 2,51	Nudelaufguss mit Lauch und Schinken 1,2,51,58,60 dazu Salat	Quarkspeise 58
	77 kcal	463 kcal	440 kcal	162 kcal
Mittwoch, 14.01.26	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit 51,58 Reis	Chili con Carne 2,60 Baguette 51	Götterspeise
	77 kcal	562 kcal	342 kcal	78 kcal
Donnerstag, 15.01.26	Tagessuppe 51,58	Wirsing Kohl untereinander mit 2 grober Bratwurst 60,61	Gemüseschnitzel mit 2,51,58 Thymiansauce 61 Röstchen	Kirschcreme 58
	77 kcal	394 kcal	811 kcal	86 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	Gnoccispfanne mit 1,58,60 Tomaten-Paprikasauce 2,3,51,58,60,63 dazu Salatbeilage	Joghurtspeise 58
	77 kcal	845 kcal	779 kcal	103 kcal
Samstag, 17.01.26		Pichelsteiner Eintopf mit 2,60,63 Rindfleisch 60	Schmorgurkengut mit 2,60,63 Hackfleisch	Karamelpudding 58
		376 kcal	151 kcal	101 kcal
Sonntag, 18.01.26	Tagessuppe 51,58	Putenbraten mit 1,51,54,58,61 Orangensauce 61 Möhrengemüse und 58 Kroketten 2,51	Schupfnudelpfanne mit 2,51,54,58,60 gemischter Salat	Eisdessert 58
	77 kcal	608 kcal	391 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 10mg/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 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	Bohngengemüse 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		Schnittbohneintopf 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) 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 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 Bohngengemüse und 58 Salzkartoffeln	Apfelpfannekuchen mit Vanille- sauce 51,54,58	Erdbeeresahnecreme 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		Erbseintopf 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
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.