

Speiseplan vom 01.07.2026 - 05.07.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mittwoch, 01.07.26	Tagessuppe 51,58	Putengeschnetzeltes mit 2,51,58 Grüne Bohnen und 58 Salzkartoffeln	Apfelpfannekuchen mit Vanille- sauce 51,54,58	Kirschcreme 58
	77 kcal	406 kcal	537 kcal	86 kcal
Donnerstag, 02.07.26	Tagessuppe 51,58	Schweinerollbraten mit 61 Leipziger Allerlei und 58 Petersilienkartoffeln	Champignonomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Pfirsichkompott 2
	77 kcal	364 kcal	350 kcal	75 kcal
Freitag, 03.07.26	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	Eier in Senfsoße mit 2,51,54,58,61 Rahmspinat 2,58 Kartoffelpüree 2,58,63	Grießpudding 51,58
	77 kcal	1108 kcal	509 kcal	104 kcal
Samstag, 04.07.26		Linseneintopf mit 2,60,61,63 Würstchen 1,2	Kartoffelsuppe mit 1,2,58,60,61 Fleischeinlage	Fruchtcocktail
		448 kcal	330 kcal	70 kcal
Sonntag, 05.07.26	Tagessuppe 51,58	Jägerroulade mit 3,51,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Salzkartoffeln	Asiatische Gemüsepfanne mit 2,51,57,60,61 gebratenen Chinanudeln 51,54	Eisdessert 58
	77 kcal	691 kcal	513 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; (59) Schalenfrüchte 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 06.07.2026 - 12.07.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.07.26	Tagessuppe 51,58	Jägerschnitzel mit ^{2,51} Kartoffelecken ² Weißkrautsalat	Schmortomaten gefüllt mit 2,3,51,58,60 Gemüsereis ⁶⁰	Nusspudding ⁵⁸
	77 kcal	1610 kcal	351 kcal	108 kcal
Dienstag, 07.07.26	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit ^{51,58} Reis	Kartoffelauflauf mit Hack und Ge- müse ^{1,2,51,58}	rote Grütze
	77 kcal	562 kcal	610 kcal	88 kcal
Mittwoch, 08.07.26	Tagessuppe 51,58	Frikadelle mit ^{51,54,61} Bohnengemüse und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Dampfnudeln ⁵¹ Kompott	Sahnepudding ⁵⁸
	77 kcal	438 kcal	311 kcal	101 kcal
Donnerstag, 09.07.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch "Stroganoff" mit ^{2,51} Leipziger Allerlei und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Bunte Pilzpfanne mit ^{1,2,58,60} Spätzle ⁵⁸ und Gurkensalat ^{2,61}	Kieler Obstsalat
	77 kcal	393 kcal	412 kcal	56 kcal
Freitag, 10.07.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Weißweinsöße ^{2,51,58,63} Schwenkkartoffeln ⁵⁸ dazu Salatbeilage	Endivien untereinander mit ^{1,2,63} Schinkenwurst ^{1,2}	Vanillepudding ⁵⁸
	77 kcal	860 kcal	2846 kcal	101 kcal
Samstag, 11.07.26		Erseneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Mettwurst ^{1,2,61}	Kartoffelsuppe mit ^{1,2,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,58,61}	Pfirsichkompott ²
		603 kcal	448 kcal	75 kcal
Sonntag, 12.07.26	Tagessuppe 51,58	Schweinerollbraten mit Backpflau- men gefüllt ⁶¹ Mandelbroccoli und ^{58,59} Butterkartoffeln ⁵⁸	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Salatbeilage	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	477 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; (59) Schalenfrüchte 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 13.07.2026 - 19.07.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.07.26	Tagessuppe 51,58	Geflügelfrikadelle mit 51,54,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Petersilienkartoffeln	Käsespätzle 2,51,54,58 Blattsalat	Fruchtjoghurt 58
	77 kcal	528 kcal	484 kcal	68 kcal
Dienstag, 14.07.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch mit 2,51 Nudeln 51 dazu Salatbeilage	Rührei mit 2,54,58 Rahmspinat 2,58 Kartoffelpüree 2,58,63	Kompott
	77 kcal	550 kcal	372 kcal	55 kcal
Mittwoch, 15.07.26	Tagessuppe 51,58	Putengeschnetzeltes mit 2,51,58 Grüne Bohnen und 58 Salzkartoffeln	Apfel-Quarkauflauf mit 2,51,54,58 Vanillesauce 58	Kirschcreme 58
	77 kcal	406 kcal	587 kcal	86 kcal
Donnerstag, 16.07.26	Tagessuppe 51,58	Spießbraten mit 61 Mischgemüse und 2,58 Petersilienkartoffeln	Gemüselasagne mit 2,58,60 frischer Kopfsalat	Quarkspeise 58
	77 kcal	428 kcal	346 kcal	162 kcal
Freitag, 17.07.26	Tagessuppe 51,58	Matjesfilet Friesische Art 1,55,58 Bratkartoffeln 1 Salatbeilage	Champignonomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Himbeerpudding 58
	77 kcal	472 kcal	350 kcal	96 kcal
Samstag, 18.07.26		Sommerfest 14.00-18.00 Uhr	Kartoffelsuppe mit 1,2,58,60,61 Fleischeinlage	bayrisch Creme 58
		0 kcal	330 kcal	168 kcal
Sonntag, 19.07.26	Tagessuppe 51,58	Putensteak mit 2,61 Erbsen-Möhren und 58 Kroketten 2,51	gefüllte Paprikaschote mit 2,51,54,58,61 Gemüsereis 60	Eisdessert 58
	77 kcal	567 kcal	396 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; (59) Schalenfrüchte 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 20.07.2026 - 26.07.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.07.26	Tagessuppe 51,58	Käseschnitzel mit 2,51,54,58,61 Kartoffelbällchen 2,51 dazu Salatbeilage	Kasseler-Spätzlepfanne mit Paprika 1,2,51,54,58,60	Erdbeeresahnecreme 58
	77 kcal	579 kcal	546 kcal	102 kcal
Dienstag, 21.07.26	Tagessuppe 51,58	Schweinenackenbraten mit 61 Erbsen-Möhren und 58 Petersilienkartoffeln	Ofenkartoffel mit Kräuterquark 58 dazu Salatbeilage	Apfelkompott 2
	77 kcal	447 kcal	407 kcal	65 kcal
Mittwoch, 22.07.26	Tagessuppe 51,58	Bratwurst mit 60,61 Sauerkraut und 2,60 Kartoffelpüree 2,58,63	Blumenkohlgratin mit Kochschinken 1,2,51,58,60 Salzkartoffeln	Dickmilchdessert 58
	77 kcal	654 kcal	443 kcal	90 kcal
Donnerstag, 23.07.26	Tagessuppe 51,58	Hähnchenkeule mit 2,61 Geflügelrahmsoße 2,58,60,61 Kartoffelecken 2	Tortellini 1,2,51,54,58 Schinkensahnesoße 1,2,51,58 Blattsalat	Quark-Joghurtdessert 58
	77 kcal	605 kcal	766 kcal	80 kcal
Freitag, 24.07.26	Tagessuppe 51,58	paniertes Seelachsfilet mit 1,2,4,51,54,55,57,58 Kartoffelsalat 1,2,4,54,57,58 Remouladensoße 1,2,4,54,57,58	Wirsing Kohl untereinander mit 2 Kasseler 1,2,61	Schokopudding 58
	77 kcal	1108 kcal	233 kcal	107 kcal
Samstag, 25.07.26		Weißer Bohneneintopf mit 1,2,3,51,58,60,61 Wursteinlage 1,2,58,61	Möhreneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage	Pfirsichkompott 2
		593 kcal	262 kcal	75 kcal
Sonntag, 26.07.26	Tagessuppe 51,58	Schmorbraten mit 61 Rotkohl und 2,58 Kartoffelklöße 58	Frühlingsomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Eisdessert 58
	77 kcal	515 kcal	350 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; (59) Schalenfrüchte 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 27.07.2026 - 31.07.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.07.26	Tagessuppe 51,58	Hähnchenschnitzel mit 2,51,61 feine Erbsen und 58 Salzkartoffeln	Semmelknödel 51,54,58 mit Champignons in Rahm	Bananenpudding mit 58 Schokosoße 58
	77 kcal	480 kcal	320 kcal	137 kcal
Dienstag, 28.07.26	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit 51,54,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Petersilienkartoffeln	Maultaschen mit Pilzfüllung und 51,54,58 kleiner Salat	Mandarinenkompott
	77 kcal	458 kcal	447 kcal	77 kcal
Mittwoch, 29.07.26	Tagessuppe 51,58	Putencurry mit 1,2,51,58 Reis	Milchreis mit Zimt und Zucker 58	Cremespeise 58
	77 kcal	472 kcal	101 kcal	113 kcal
Donnerstag, 30.07.26	Tagessuppe 51,58	Hähnchenleber Kartoffelpüree 2,58,63 dazu Salatbeilage	frische Reibekuchen mit Apfelmus 1,2,51,54,63	Fruchtcocktail
	77 kcal	1660 kcal	446 kcal	70 kcal
Freitag, 31.07.26	Tagessuppe 51,58	Seehecht zerlassener Butter 58 Petersilienkartoffeln Salatbeilage	Nudelaufwurf mit Lauch und Schinken 1,2,51,58,60	Götterspeise
	77 kcal	440 kcal	353 kcal	78 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; (59) Schalenfrüchte 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.