

Speiseplan vom 01.06.2026 - 07.06.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 01.06.26	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit ^{51,58} Reis	Dampfnudeln ⁵¹ Vanillesauce ⁵⁸	Quarkspeise ⁵⁸
	77 kcal	562 kcal	343 kcal	162 kcal
Dienstag, 02.06.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch mit ^{2,51} Nudeln ⁵¹ dazu Salat	Wirsingkohl untereinander mit ² Kasseler ^{1,2,61}	Nusspudding ⁵⁸
	77 kcal	506 kcal	233 kcal	108 kcal
Mittwoch, 03.06.26	Tagessuppe 51,58	Sülze mit ^{1,2,4,54,57,58,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,54,57,58} Bratkartoffeln ¹	Mexikanische Reispfanne mit Kid- neybohnen und Mais ^{2,51,58,60}	Milchreisdessert ⁵⁸
	77 kcal	952 kcal	290 kcal	101 kcal
Donnerstag, 04.06.26	Tagessuppe 51,58	Bratwurstschnecke mit ^{60,61} Sauerkraut Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Hausgemachte Gemüsepizza	Schokopudding ⁵⁸
	77 kcal	553 kcal	0 kcal	107 kcal
Freitag, 05.06.26	Tagessuppe 51,58	Fischfilet in Eihülle gebraten ^{2,51,54,55,58} Petersilienkartoffeln	Gemüse-Kräuterröhrei mit ^{2,54,58} Balkangemüse und ^{58,60} Butterkartoffeln ⁵⁸	Orangenpudding ⁵⁸
	77 kcal	331 kcal	595 kcal	93 kcal
Samstag, 06.06.26	Tagessuppe 51,58	Gaisburger Marsch mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Minestrone mit ^{2,3,51,58,60} Rauchfleisch ^{1,2}	Joghurtspeise ⁵⁸
	77 kcal	377 kcal	312 kcal	103 kcal
Sonntag, 07.06.26	Tagessuppe 51,58	Krustenbraten vom Schwein mit ² Grüne Bohnen und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60}	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	44795 kcal	316 kcal	152 kcal

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

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

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 08.06.2026 - 14.06.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.06.26	Tagessuppe 51,58	Putengeschnetzeltes mit Erbsen-Möhren und Butterspätzle 58	Schupfnudelpfanne mit Blattsalat	Götterspeise
	77 kcal	495 kcal	391 kcal	78 kcal
Dienstag, 09.06.26	Tagessuppe 51,58	Schnitzel 2,51,61 Paprikarahmsauce 2,3,51,58,60,63 Kartoffelecken 2	Apfel-Quarkauflauf mit Vanillesauce 58	Kirschcreme 58
	77 kcal	397 kcal	587 kcal	86 kcal
Mittwoch, 10.06.26	Tagessuppe 51,58	Gebratener Leberkäse mit Röstzwiebeln und 2 Kartoffelpüree 2,58,63	Paprikaragout mit Gemüsereis 60	Obstsalat
	77 kcal	647 kcal	412 kcal	297 kcal
Donnerstag, 11.06.26	Tagessuppe 51,58	Pfannengyros mit 2,58 Krautsalat und Kartoffelecken 2	Tortellinauflauf mit Käsesahnesoße 1,2,51,58 dazu Salat	Karamelpudding 58
	77 kcal	731 kcal	1045 kcal	101 kcal
Freitag, 12.06.26	Tagessuppe 51,58	Welsfilet mit 2,51,55 Penne in einer Spinatrahmsauce 2,58	Kaiserschmarrn mit 51,54,58 Vanillesauce 58	Birnenkompott
	77 kcal	201 kcal	702 kcal	98 kcal
Samstag, 13.06.26	Tagessuppe 51,58	Graupeneintopf mit 3,51,58,60 Mettwurst 1,2,61	Schnittbohneintopf mit 2,60,63 Würstchen 1,2	Grießpudding 51,58
	77 kcal	466 kcal	225 kcal	104 kcal
Sonntag, 14.06.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbrust ohne Knochen Meerrettichsoße 2,51,58,63 Petersilienkartoffeln	gefüllte Paprikaschote mit 2,51,54,58,61 Tomatenreis 60	Eisdessert 58
	77 kcal	2880 kcal	402 kcal	152 kcal

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

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

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 15.06.2026 - 21.06.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 15.06.26	Tagessuppe 51,58	frischer Spargel mit ⁵⁸ Hähnchenbrustfilet ^{2,61} Petersilienkartoffeln	Eierpfannkuchen mit ^{51,54,58} Pflaumenkompott ²	Obstsalat
	77 kcal	315 kcal	700 kcal	297 kcal
Dienstag, 16.06.26	Tagessuppe 51,58	Pfefferbraten vom Schwein mit ⁶¹ Grüne Bohnen und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Spargelgemüse in Rahm mit ^{2,51,58} Salzkartoffeln	Dickmilchdessert ⁵⁸
	77 kcal	358 kcal	188 kcal	90 kcal
Mittwoch, 17.06.26	Tagessuppe 51,58	Rindersaftgulasch mit Pilzen ^{2,51,60} Butterspätzle ⁵⁸ frischer Kopfsalat	frischer Spargel mit ⁵⁸ Sc. hollandaise ^{54,58,60} frische Kartoffeln	Mandarinenkompott
	77 kcal	560 kcal	1218 kcal	77 kcal
Donnerstag, 18.06.26	Tagessuppe 51,58	Frikadelle mit ^{51,54,61} Möhrengemüse untereinander ⁵⁸	Spargelauflauf mit Käsesahnesau- ce ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln	Quarkspeise ⁵⁸
	77 kcal	345 kcal	325 kcal	162 kcal
Freitag, 19.06.26	Tagessuppe 51,58	frischer Spargel mit ⁵⁸ Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Butterkartoffeln ⁵⁸	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Kräutersoße ^{2,51,58} Blattsalat	Fruchtjoghurt ⁵⁸
	77 kcal	677 kcal	643 kcal	68 kcal
Samstag, 20.06.26	Tagessuppe 51,58	frischer Spargel mit ⁵⁸ Schinken ¹ Petersilienkartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Rauchfleisch ^{1,2}	Kaffeecreme ⁵⁸
	77 kcal	377 kcal	431 kcal	100 kcal
Sonntag, 21.06.26	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel mit ^{2,51,61} Spargelgemüse und ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln	Buntes Spargelgratin mit Käse ^{2,51,58,60}	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	597 kcal	180 kcal	152 kcal

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

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

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 22.06.2026 - 28.06.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.06.26	Tagessuppe 51,58	Zwiebelschnitzel mit 2,51,54,58,61 Speckbohnen und 58 Kroketten 2,51	Nudelauflauf mit Lauch und Schinken 1,2,51,58,60 Blattsalat	Herrencreme 58
	77 kcal	624 kcal	484 kcal	101 kcal
Dienstag, 23.06.26	Tagessuppe 51,58	Zegediener Gulasch mit 2,3,51,58,60 Petersilienkartoffeln	Bauernomelette mit 1,2,4,54,57,58 gemischter Salat	Stracciatellacreme 58
	77 kcal	426 kcal	621 kcal	101 kcal
Mittwoch, 24.06.26	Tagessuppe 51,58	Leberragout 60,61 Kartoffelpüree 2,58,63 dazu Salat	Käsespätzle 2,51,54,58 und Salat	Waldfruchtcreme 58
	77 kcal	476 kcal	440 kcal	85 kcal
Donnerstag, 25.06.26	Tagessuppe 51,58	Jägerbällchen mit 51,54,61 glacierte Möhren und 58 Petersilienkartoffeln	Gnoccispfanne mit 1,58,60 Soße Tomate-Basilikum 2,51,58 dazu Salatbeilage	Schwarzwälder Creme 58
	77 kcal	360 kcal	892 kcal	97 kcal
Freitag, 26.06.26	Tagessuppe 51,58	Sahnehering "Großmütterchen" - mit Roter Bete 1,2,4,51,54,55,57,58,60,61 Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker 58	Apfelkompott 2
	77 kcal	888 kcal	101 kcal	65 kcal
Samstag, 27.06.26	Tagessuppe 51,58	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,58,60	Bauerntopf mit jungem Gemüse und 2,60,63 Fleischeinlage	Schweden Dessert 58
	77 kcal	381 kcal	291 kcal	97 kcal
Sonntag, 28.06.26	Tagessuppe 51,58	Kalbsbraten mit 61 Kaisergemüse und 58 Kartoffelbällchen 2,51	Gemüsomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Eisdessert 58
	77 kcal	525 kcal	350 kcal	152 kcal

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

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

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 29.06.2026 - 30.06.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.06.26	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit ^{51,54,61} Blumenkohl und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60}	Fruchtjoghurt ⁵⁸
	77 kcal	426 kcal	316 kcal	68 kcal
Dienstag, 30.06.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegulasch mit ^{2,51,60} Balkangemüse und ^{58,60} Kartoffelklöße ⁵⁸	Gemüselasagne mit ^{2,58,60} frischer Kopfsalat	Kompott
	77 kcal	768 kcal	346 kcal	55 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.