

Speiseplan vom 01.05.2026 - 03.05.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Freitag, 01.05.26	Tagessuppe 51,58	Welsfilet mit ^{2,51,55} Weißweinsauce ^{2,51,58,63} Petersilienkartoffeln dazu Salat	Gemüsecurry mit Kokosmilch und ² Basmatireis	Birnenkompott
	77 kcal	478 kcal	314 kcal	98 kcal
Samstag, 02.05.26	Tagessuppe 51,58	Weißer Bohneneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Rauchfleisch ^{1,2}	Pichelsteiner Eintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Cremespeise ⁵⁸
	77 kcal	431 kcal	376 kcal	113 kcal
Sonntag, 03.05.26	Tagessuppe 51,58	Krustenbraten vom Schwein mit ² Rotweinsauce ^{61,63} Bohngemüse und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Buntes Spargelgratin mit Käse ^{2,51,58,60} Butterkartoffeln ⁵⁸	Schokoladenmousse ⁵⁸
	77 kcal	44855 kcal	362 kcal	135 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten 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; (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 04.05.2026 - 10.05.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 04.05.26	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel mit 2,51,61 Spargelgemüse und 2,51,58 Salzkartoffeln	Bauernomelette mit 1,2,4,54,57,58 Salatbeilage	Vanille Joghurtspeise 1,58
	77 kcal	612 kcal	621 kcal	117 kcal
Dienstag, 05.05.26	Tagessuppe 51,58	Nudeln 51 Hackfleischsoße 2,51,58,60 Salatbeilage	Wirsingkohl untereinander mit 2 Kasseler 1,2,61	Dickmilchdessert 58
	77 kcal	634 kcal	233 kcal	90 kcal
Mittwoch, 06.05.26	Tagessuppe 51,58	Sülze mit 1,2,4,54,57,58,60,61 Remouladensoße 1,2,4,54,57,58 Zwiebelkartoffeln 1	Sellerieschnitzel mit 2,3,51,58,60 Jägersoße Petersilienkartoffeln	Waldfruchtcreme 58
	77 kcal	836 kcal	574 kcal	85 kcal
Donnerstag, 07.05.26	Tagessuppe 51,58	Kasseler 1,2,61 Sauerkraut und 2,60 Kartoffelpüree 2,58,63	Reispfanne " indisch" mit Gemüse und Obst in 58 Currysoße 1,2,51,58	Cremespeise 58
	77 kcal	492 kcal	659 kcal	113 kcal
Freitag, 08.05.26	Tagessuppe 51,58	Fischfilet in Eihülle gebraten 2,51,54,55,58 Butterkartoffeln 58 und Gurkensalat 2,61	Salzkartoffeln Kräuterquark 58 frischer Kopfsalat	Apfelmus 2
	77 kcal	501 kcal	451 kcal	65 kcal
Samstag, 09.05.26		Schmorgurkentopf mit 2,60,63 Hackfleischbällchen 51,54,61	Schnittbohneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage	Kirschcreme 58
		308 kcal	214 kcal	86 kcal
Sonntag, 10.05.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbraten mit 61 Blumenkohl und 58 Kartoffelklöße 58	Kartoffel-Spargelauf mit Käse 2,51,58 und Salat	Eisdessert 58
	77 kcal	540 kcal	393 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; (8) mit Zuckerarten 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; (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

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 11.05.2026 - 17.05.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.05.26	Tagessuppe 51,58	Westfälischer Pfefferpothast mit 2,51,60 Kaisergemüse und ⁵⁸ Butterspätzle ⁵⁸	Quarkauflauf mit ^{2,51,54,58} Kirschen Vanillesoße ⁵⁸	Nektarinenpudding ⁵⁸
	77 kcal	494 kcal	656 kcal	100 kcal
Dienstag, 12.05.26	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit ^{51,54,61} Apfelrotkohl und ^{2,58} Petersilienkartoffeln	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Pilzsauce dazu Salatbeilage	Joghurtspeise ⁵⁸
	77 kcal	402 kcal	526 kcal	103 kcal
Mittwoch, 13.05.26	Tagessuppe 51,58	Bratwurst mit ^{60,61} bayrisch Kraut und ² Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Nudelauf mit Lauch und Schinken ^{1,2,51,58,60}	Kaffeeccreme ⁵⁸
	77 kcal	590 kcal	353 kcal	100 kcal
Donnerstag, 14.05.26	Tagessuppe 51,58	Pfannengyros mit ^{2,58} Kartoffelecken ² Weißkrautsalat	Apfelpfannekuchen mit Vanille- sauce ^{51,54,58}	Erdbeerpudding ⁵⁸
	77 kcal	1733 kcal	537 kcal	102 kcal
Freitag, 15.05.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Dillsauce ^{2,51,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,54,58,61} Kartoffelpüree ^{2,58,63} dazu Salatbeilage	Götterspeise
	77 kcal	704 kcal	569 kcal	78 kcal
Samstag, 16.05.26		Erseneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Fleischeinlage	Kohlgemüseintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Grießpudding ^{51,58}
		426 kcal	376 kcal	93 kcal
Sonntag, 17.05.26	Tagessuppe 51,58	Schweinerollbraten mit Backpflau- men gefüllt ⁶¹ Mandelbroccoli und ^{58,59} Petersilienkartoffeln	Schmortomaten gefüllt mit ^{2,3,51,58,60} Gemüsereis ⁶⁰ und Salat	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	381 kcal	439 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; (8) mit Zuckerarten 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; (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

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 18.05.2026 - 24.05.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 18.05.26	Tagessuppe 51,58	Cordon Bleu mit 1,51,58,61 Möhrengemüse und 58 Kartoffelbällchen 2,51	Italienisches Gemüseragout und 2 Rosmarinkartoffeln 2	Dickmilchdessert 58
	77 kcal	548 kcal	249 kcal	90 kcal
Dienstag, 19.05.26	Tagessuppe 51,58	Gebratener Leberkäse mit 1,2,61 Krautsalat und Kartoffelpüree 2,58,63	Gemüselasagne mit 2,58,60 Salatbeilage	Götterspeise
	77 kcal	587 kcal	287 kcal	78 kcal
Mittwoch, 20.05.26	Tagessuppe 51,58	Putencurry "indisch" mit 1,2,51,58 Reis	Spaghetti 51 Schinkensahnesoße 1,2,51,58 und Salat	Joghurtspeise 58
	77 kcal	433 kcal	591 kcal	103 kcal
Donnerstag, 21.05.26	Tagessuppe 51,58	Putenschnitzel mit 2,51,61 Spargelgemüse und 2,51,58 Salzkartoffeln	Paprikaragout mit 2,51,60 Gemüsereis 60	Schokopudding 58
	77 kcal	497 kcal	412 kcal	107 kcal
Freitag, 22.05.26	Tagessuppe 51,58	Pangasiusfilet mit Kräutersauce 2,51,55,58 Butterkartoffeln 58 und Gurkensalat 2,61	Spargelgemüse und 2,51,58 Petersilienkartoffeln	Grießpudding 51,58
	77 kcal	488 kcal	287 kcal	93 kcal
Samstag, 23.05.26		Bauerntopf mit jungem Gemüse und 2,60,63 Rindfleisch 60	Schnittbohneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage	Kieler Obstsalat
		373 kcal	214 kcal	56 kcal
Sonntag, 24.05.26	Tagessuppe 51,58	Putenbraten mit 1,51,54,58,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Salzkartoffeln	Spargelrösti mit 2,58 Salatbeilage	Eisdessert 58
	77 kcal	484 kcal	420 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; (8) mit Zuckerarten 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; (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

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 25.05.2026 - 31.05.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 25.05.26	Tagessuppe 51,58	frische Bratwurst mit ^{2,61} Möhrengemüse untereinander ⁵⁸	Eierpfannkuchen mit ^{51,54,58} rote Grütze	Fruchtcocktail
	77 kcal	989 kcal	573 kcal	70 kcal
Dienstag, 26.05.26	Tagessuppe 51,58	Schweinenacknbraten mit ⁶¹ Mischgemüse und ^{2,58} Petersilienkartoffeln	Sülze mit ^{1,2,4,54,57,58,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,54,57,58} Bratkartoffeln ¹	Vanille Joghurtspeise ^{1,58}
	77 kcal	464 kcal	952 kcal	117 kcal
Mittwoch, 27.05.26	Tagessuppe 51,58	Frikadelle mit ^{51,54,61} Bohnegemüse und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,54,58,60} Gemüstreifen und ^{58,60} Salatbeilage	Erdbeeresahnecreme ⁵⁸
	77 kcal	423 kcal	445 kcal	102 kcal
Donnerstag, 28.05.26	Tagessuppe 51,58	Spaghetti ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} dazu Salatbeilage	frische Reibekuchen mit Apfelmus ^{1,2,51,54,63}	Schokopudding ⁵⁸
	77 kcal	718 kcal	446 kcal	107 kcal
Freitag, 29.05.26	Tagessuppe 51,58	Brathering mit ^{1,2,4,8,51,54,55,57,58} Bratkartoffeln ¹ dazu Salatbeilage	Rührei mit ^{2,54,58} Rahmspinat ^{2,58} dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Birnenkompott
	77 kcal	908 kcal	278 kcal	98 kcal
Samstag, 30.05.26		Erbseintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Rauchfleisch ^{1,2}	italienischer Gemüseintopf ^{2,3,51,58,60}	Waldfruchtcreme ⁵⁸
		383 kcal	200 kcal	85 kcal
Sonntag, 31.05.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch mit ^{2,51} Nudeln ⁵¹ dazu Salatbeilage	Buntes Spargelgratin mit Käse ^{2,51,58,60} Butterkartoffeln ⁵⁸	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	550 kcal	362 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; (8) mit Zuckerarten 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; (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

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.

