

Speiseplan vom 01.03.2026 - 01.03.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Sonntag, 01.03.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbraten mit ⁶¹ Apfelrotkohl und ^{2,58} Petersilienkartoffeln	Schweizer Käserösti mit Zwiebeln ^{2,58} dazu Salatbeilage	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	382 kcal	403 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; (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
<u>Essenszeiten</u> 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 02.03.2026 - 08.03.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.03.26	Tagessuppe 51,58	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Blumenkohl a la creme und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Semmelknödel ^{51,54,58} Lauchgemüse und ^{2,51,58} Salatbeilage	Obstsalat
	77 kcal	648 kcal	614 kcal	297 kcal
Dienstag, 03.03.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegulasch mit ^{2,51,60} bayrisch Kraut ^{2,58,60} Petersilienkartoffeln	Nudeln ⁵¹ Schinkensahnesoße ^{1,2,51,58} Blattsalat	Quark-Joghurtdessert ⁵⁸
	77 kcal	411 kcal	551 kcal	80 kcal
Mittwoch, 04.03.26	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit ^{51,54,61} Mischgemüse und ^{2,58} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,54,58,60} Blattsalat	Bananenpudding mit ⁵⁸ Schokosoße ⁵⁸
	77 kcal	485 kcal	391 kcal	137 kcal
Donnerstag, 05.03.26	Tagessuppe 51,58	Wirsingkohlroulade mit ^{51,61} braune Soße ⁶¹ Zwiebelkartoffeln ¹	Germknödel mit ^{1,51} Vanillesauce ⁵⁸	Erdbeerpudding ⁵⁸
	77 kcal	382 kcal	482 kcal	102 kcal
Freitag, 06.03.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Blattspinat und ^{51,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Rührei mit ^{2,54,58} Broccoligemüse und ⁵⁸ Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Dickmilchdessert ⁵⁸
	77 kcal	661 kcal	394 kcal	90 kcal
Samstag, 07.03.26	Tagessuppe 51,58	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,58,60,61}	Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Würstchen ^{1,2}	Apfelmus ²
	77 kcal	359 kcal	448 kcal	65 kcal
Sonntag, 08.03.26	Tagessuppe 51,58	Putensteak mit ^{2,61} Pfefferrahmsauce ^{2,61} Röstinchen und Salat	Italienisches Gemüseragout und ² Rosmarinkartoffeln ²	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	474 kcal	249 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; (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 09.03.2026 - 15.03.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 09.03.26	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit ^{51,58} Reis	Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60}	Joghurtspeise ⁵⁸
	77 kcal	562 kcal	316 kcal	103 kcal
Dienstag, 10.03.26	Tagessuppe 51,58	Wirsing Kohl untereinander mit ² Kasseler ^{1,2,61}	Gemüseomelette mit ^{1,2,4,54} Kartoffelpüree ^{2,58,63} dazu Salatbeilage	Karamelpudding ⁵⁸
	77 kcal	233 kcal	481 kcal	101 kcal
Mittwoch, 11.03.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegeschnetzeltes mit ^{2,58,61} Spätzle ⁵⁸ und Salat	Röstchen mit Champignons in Rahm und Salat	Pfirsichkompott ²
	77 kcal	585 kcal	311 kcal	75 kcal
Donnerstag, 12.03.26	Tagessuppe 51,58	Pfefferbraten vom Schwein mit ⁶¹ Bohngemüse und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker ⁵⁸	Grießpudding ^{51,58}
	77 kcal	394 kcal	101 kcal	93 kcal
Freitag, 13.03.26	Tagessuppe 51,58	Welsfilet mit ^{2,51,55} Kräutersoße ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln und Salat	Bunte Nudelpfanne mit Pilzen ^{51,58,60} dazu Salatbeilage	Cremespeise ⁵⁸
	77 kcal	453 kcal	405 kcal	113 kcal
Samstag, 14.03.26	Tagessuppe 51,58	Erseneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Fleischeinlage	Bunter Kohleintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Erdbeeresahnecreme ⁵⁸
	77 kcal	426 kcal	377 kcal	102 kcal
Sonntag, 15.03.26	Tagessuppe 51,58	Rinderroulade mit ^{1,2,60,61} Rotweinsauce ^{61,63} Blumenkohl und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Gemüsecurry mit Kokosmilch und ² Basmatireis	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	530 kcal	314 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; (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 16.03.2026 - 22.03.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.03.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch mit 2,51 Nudeln 51	Pellkartoffeln Kräuterquark 58 und Gurkensalat 2,61	Mandarinenkompott
	77 kcal	419 kcal	344 kcal	77 kcal
Dienstag, 17.03.26	Tagessuppe 51,58	Käseschnitzel mit 2,51,54,58,61 Blattsalat Kartoffelbällchen 2,51	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Kochschinken 1,2,51,58,60 Salatbeilage	Kaffeeccreme 58
	77 kcal	693 kcal	473 kcal	100 kcal
Mittwoch, 18.03.26	Tagessuppe 51,58	Bohngemüse untereinander mit 2 grober Bratwurst 60,61	Quarkauflauf mit 2,51,54,58 Kirschen	Vanille Joghurtspeise 1,58
	77 kcal	377 kcal	628 kcal	117 kcal
Donnerstag, 19.03.26	Tagessuppe 51,58	Frikadelle mit 51,54,61 Erbsen-Möhren und 58 Kartoffelpüree 2,58,63	Nudeln 51 Soße Tomate-Basilikum 2,51,58 dazu Salatbeilage	Götterspeise
	77 kcal	538 kcal	485 kcal	78 kcal
Freitag, 20.03.26	Tagessuppe 51,58	paniertes Seelachsfilet mit 1,2,4,51,54,55,57,58 Kartoffelsalat 1,2,4,54,57,58	Spaghetti Carbonara 51 kleiner Salat	Milchreisdessert 58
	77 kcal	845 kcal	327 kcal	101 kcal
Samstag, 21.03.26	Tagessuppe 51,58	Pichelsteiner Eintopf mit 2,60,63 Rindfleisch 60	Möhreneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage	Nusspudding 58
	77 kcal	376 kcal	262 kcal	108 kcal
Sonntag, 22.03.26	Tagessuppe 51,58	Cordon Bleu mit 1,51,58,61 Mischgemüse und 2,58 Kroketten 2,51	Süßkartoffelpfanne mit frischem Lauch und Kräuterdip 1	Eisdessert 58
	77 kcal	703 kcal	524 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; (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 23.03.2026 - 29.03.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.03.26	Tagessuppe 51,58	Putencurry "indisch" mit 1,2,51,58 Reis	Käsespätzle 2,51,54,58 dazu Salatbeilage	Quarkspeise 58
	77 kcal	433 kcal	484 kcal	162 kcal
Dienstag, 24.03.26	Tagessuppe 51,58	Gebratener Leberkäse mit 1,2,61 Krautsalat und Bratkartoffeln 1	Kartoffeltaschen mit 58 Kräutersoße 2,51,58	Kieler Obstsalat
	77 kcal	650 kcal	513 kcal	56 kcal
Mittwoch, 25.03.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegulasch mit 2,51,60 Balkangemüse und 58,60 Petersilienkartoffeln	frische Reibekuchen mit Apfelmus 1,2,51,54,63	Pflaumengrütze 2
	77 kcal	635 kcal	446 kcal	95 kcal
Donnerstag, 26.03.26	Tagessuppe 51,58	Nürnberger Bratwurstschnecke mit 60,61 Möhrengemüse untereinander 58	Asiatische Gemüsepfanne mit 2,51,57,60,61 gebratenen Chinanudeln 51,54	Vanillepudding 58
	77 kcal	476 kcal	513 kcal	101 kcal
Freitag, 27.03.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit 2,51,55,58 Dillsauce 2,51,58 Schwenkkartoffeln 58 und Gurkensalat 2,61	Maultaschen in Gemüsesud 51,54,58	Apfelkompott 2
	77 kcal	778 kcal	316 kcal	65 kcal
Samstag, 28.03.26	Tagessuppe 51,58	Gulaschsuppe mit 2,3,51,58,60 Baguette 51	Zucchiniintopf mit Hackbällchen 3,51,54,58,60,61	Zitronenpudding 58
	77 kcal	298 kcal	245 kcal	97 kcal
Sonntag, 29.03.26	Tagessuppe 51,58	Putenbraten mit 1,51,54,58,61 Erbsen-Möhren und 58 Kroketten 2,51	Schweizer Käserösti mit Zwiebeln 2,58 Blattsalat	Eisdessert 58
	77 kcal	581 kcal	403 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; (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 30.03.2026 - 31.03.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 30.03.26	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel mit ^{2,51,61} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,58,60,63} Kartoffelecken ²	Apfelpfannekuchen mit Vanille- sauce ^{51,54,58}	Fruchtcocktail
	77 kcal	556 kcal	537 kcal	70 kcal
Dienstag, 31.03.26	Tagessuppe 51,58	Kasselerbraten mit ^{1,2,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Gemüselasagne mit ^{2,58,60} Salatbeilage	Schokopudding ⁵⁸
	77 kcal	492 kcal	287 kcal	107 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.