

Speiseplan vom 01.09.2026 - 06.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 01.09.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch "Stroganoff" mit 2,51 Leipziger Allerlei und 58 Petersilienkartoffeln	Chilli con Carne dazu 2,51,58,60 Stangenbrot 51	Kaffeeccreme 58
	77 kcal	393 kcal	364 kcal	100 kcal
Mittwoch, 02.09.26	Tagessuppe 51,58	Bohngemüse untereinander 2 Schnitzel 2,51,61	Asiatische Gemüsepfanne mit 2,51,57,60,61 gebratenen Chinanudeln 51,54	Fruchtcocktail
	77 kcal	227 kcal	513 kcal	70 kcal
Donnerstag, 03.09.26	Tagessuppe 51,58	Pfannengyros mit 2,58 Krautsalat und Kartoffelecken 2	Kaiserschmarrn mit 51,54,58 Vanillesauce 58	Vanillesahneccreme 58
	77 kcal	731 kcal	702 kcal	97 kcal
Freitag, 04.09.26	Tagessuppe 51,58	Fischfilet in Eihülle gebraten 2,51,54,55,58 Butterkartoffeln 58 und Salat	Nudelaufguss mit Lauch und Schinken 1,2,51,58,60	Götterspeise
	77 kcal	514 kcal	353 kcal	78 kcal
Samstag, 05.09.26		Linseneintopf mit 2,60,61,63 Wursteinlage 1,2,58,61	Pichelsteiner Eintopf mit 2,60,63 Rindfleisch 60	Quarkspeise 58
		555 kcal	376 kcal	162 kcal
Sonntag, 06.09.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbraten mit 61 Blumenkohl und 58 Kartoffelklöße 58	Maultaschen mit Pilzfüllung und 51,54,58 dazu Salatbeilage	Eisdessert 58
	77 kcal	540 kcal	447 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

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 07.09.2026 - 13.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 07.09.26	Tagessuppe 51,58	Bratwurstschnecke mit ^{60,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Käsespätzle ^{2,51,54,58} Blattsalat	Fruchtjoghurt ⁵⁸
	77 kcal	737 kcal	484 kcal	68 kcal
Dienstag, 08.09.26	Tagessuppe 51,58	Kohlroulade mit ^{51,61} Petersilienkartoffeln	Bunte Nudelpfanne mit Pilzen ^{51,58,60}	Apfelmus ²
	77 kcal	430 kcal	274 kcal	65 kcal
Mittwoch, 09.09.26	Tagessuppe 51,58	Gebratener Leberkäse mit ^{1,2,61} Zwiebelrahmsoße ⁶¹ Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Dampfnudeln ⁵¹ Vanillesauce ⁵⁸ Kirschen	Karamelpudding ⁵⁸
	77 kcal	569 kcal	472 kcal	101 kcal
Donnerstag, 10.09.26	Tagessuppe 51,58	Jägerbällchen mit ^{51,54,61} Mischgemüse und ^{2,58} Gemüsereis ⁶⁰	Rührei mit ^{2,54,58} Bratkartoffeln ¹ und Gurkensalat ^{2,61}	Mandarinenkompott
	77 kcal	386 kcal	438 kcal	77 kcal
Freitag, 11.09.26	Tagessuppe 51,58	Pangasiusfilet mit Kräutersauce ^{2,51,55,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Tortellini ^{1,2,51,54,58} Schinkensahnesoße ^{1,2,51,58} dazu Salatbeilage	Erdbeeresahnecreme ⁵⁸
	77 kcal	414 kcal	766 kcal	102 kcal
Samstag, 12.09.26		Oldenburger Kartoffelsuppe mit ^{1,2,58,60,61} Würstchen ^{1,2}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Cremespeise ⁵⁸
		341 kcal	214 kcal	113 kcal
Sonntag, 13.09.26	Tagessuppe 51,58	Schweinerollbraten mit Backpflaumen gefüllt ⁶¹ frische, grüne Bohnen Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ mit Champignons in Rahm	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	633 kcal	421 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 14.09.2026 - 20.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 14.09.26	Tagessuppe 51,58	Hähnchenbrustfilet ^{2,61} Pfefferrahmsauce ^{2,61} Blumenkohl a la creme und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel mit ^{2,51} Röstinchen dazu Salatbeilage	Dickmilchdessert ⁵⁸
	77 kcal	548 kcal	577 kcal	90 kcal
Dienstag, 15.09.26	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit ^{51,54,61} Wirsinggemüse und ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln	Apfel-Quarkauflauf mit ^{2,51,54,58} Vanillesauce ⁵⁸	Sahnepudding ⁵⁸
	77 kcal	478 kcal	587 kcal	101 kcal
Mittwoch, 16.09.26	Tagessuppe 51,58	Schweinegulasch mit ^{2,51,60} bayrisch Kraut und ² Kartoffelklöße ⁵⁸	Gnoccispfanne mit ^{1,58,60} Käsesahnesoße ^{1,2,51,58}	Mandarinenkompott
	77 kcal	605 kcal	860 kcal	77 kcal
Donnerstag, 17.09.26	Tagessuppe 51,58	Nudeln ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} dazu Salatbeilage	Endivien untereinander mit ^{1,2,63} Schinkenwurst ^{1,2}	Nusspudding ⁵⁸
	77 kcal	634 kcal	2846 kcal	108 kcal
Freitag, 18.09.26	Tagessuppe 51,58	Holländisches Matjesfilet ⁵⁵ frische, grüne Bohnen Bratkartoffeln ¹	Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,54,58,60} Blattsalat	Fruchtjoghurt ⁵⁸
	77 kcal	669 kcal	391 kcal	68 kcal
Samstag, 19.09.26		Weißer Bohneneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Rauchfleisch ^{1,2}	Lauch-Hackfleischeneintopf ^{2,3,51,58,60}	Moccapudding ⁵⁸
		431 kcal	405 kcal	100 kcal
Sonntag, 20.09.26	Tagessuppe 51,58	Putenbraten mit ^{1,51,54,58,61} glacierte Möhren und ⁵⁸ Kroketten ^{2,51}	Süßkartoffelpfanne mit frischem Lauch und Kräuterdip ¹	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	558 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 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 21.09.2026 - 27.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 21.09.26	Tagessuppe 51,58	Senfbraten vom Schwein mit ⁶¹ Apfelrotkohl und ^{2,58} Salzkartoffeln	Bauernomelette mit ^{1,2,4,54,57,58} Salatbeilage	Schokopudding ⁵⁸
	77 kcal	482 kcal	621 kcal	107 kcal
Dienstag, 22.09.26	Tagessuppe 51,58	Hackfleischbällchen ^{51,54,61} Balkangemüse und ^{58,60} Kräutersoße ^{2,51,58} Reis	Schweizer Käserösti mit Zwiebeln ^{2,58} kleiner Salat	Götterspeise
	77 kcal	764 kcal	403 kcal	78 kcal
Mittwoch, 23.09.26	Tagessuppe 51,58	Bratwurst mit ^{60,61} Möhrengemüse untereinander ⁵⁸	Eierpfannkuchen mit ^{51,54,58} rote Grütze	Joghurtspeise ⁵⁸
	77 kcal	393 kcal	573 kcal	103 kcal
Donnerstag, 24.09.26	Tagessuppe 51,58	Kasseler ^{1,2,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Gemüselasagne mit ^{2,58,60} Blattsalat	Erdbeeresahnecreme ⁵⁸
	77 kcal	492 kcal	287 kcal	102 kcal
Freitag, 25.09.26	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸ dazu Salatbeilage	Rührei mit ^{2,54,58} Gurkensalat und ^{2,61} Bratkartoffeln ¹	Zitronenpudding ⁵⁸
	77 kcal	686 kcal	438 kcal	97 kcal
Samstag, 26.09.26		Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,58,60} Stangenbrot ⁵¹	Weißkohleintopf mit ^{2,58,60} Fleischeinlage	Birnenkompott
		276 kcal	300 kcal	98 kcal
Sonntag, 27.09.26	Tagessuppe 51,58	Rinderbrust mit ^{3,51,58,60} Meerrettichsoße ^{2,51,58,63} Petersilienkartoffeln	Blumenkohl Brokkoli Gratin mit ⁵⁸ Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Eisdessert ⁵⁸
	77 kcal	519 kcal	470 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 28.09.2026 - 30.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.09.26	Tagessuppe 51,58	Rindergulasch mit ^{2,51} Rotkohl und ^{2,58} Salzkartoffeln	Hausgemachte Gemüsepizza	Himbeerpudding ⁵⁸
	77 kcal	457 kcal	0 kcal	96 kcal
Dienstag, 29.09.26	Tagessuppe 51,58	Käseschnitzel mit ^{2,51,54,58,61} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60}	Pflaumengrütze ²
	77 kcal	491 kcal	316 kcal	95 kcal
Mittwoch, 30.09.26	Tagessuppe 51,58	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Grüne Bohnen und ⁵⁸ Salzkartoffeln	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,54,58,61} Tomatenreis ⁶⁰	Apfelmus ²
	77 kcal	409 kcal	402 kcal	65 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.