

Speiseplan vom 01.06.2026 - 07.06.2026



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 01.06.		Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Suppenbrötchen	Gemüseköttbullar Paprikaragout mit ^{2,51,511,60} Salzkartoffeln	Kompott ¹²
		149 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 30 g KH	221 kcal, 5 g Eiweiß, 5 g Fett, 37 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 02.06.		Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,51,511,52,58} Nudeln ^{51,511}	Couscous mit Aubergine und Dip ^{51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		379 kcal, 13 g Eiweiß, 15 g Fett, 47 g KH	747 kcal, 28 g Eiweiß, 3 g Fett, 146 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 03.06.		Hähnchenkeule mit ^{2,61} Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		554 kcal, 35 g Eiweiß, 29 g Fett, 37 g KH	517 kcal, 6 g Eiweiß, 23 g Fett, 67 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 04.06.		Nürnberger Bratwürstchen ² Krautsalat und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Spargelragout mit ^{52,58,60} Salzkartoffeln	Kekslasagne ^{12,51,511,52,57,58}
		324 kcal, 8 g Eiweiß, 17 g Fett, 30 g KH	182 kcal, 4 g Eiweiß, 6 g Fett, 25 g KH	448 kcal, 5 g Eiweiß, 9 g Fett, 85 g KH
Freitag, 05.06.		Bewohnerwunsch Matjes mit ^{1,3,55} Bratkartoffeln ¹ Salatbeilage	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} Schnittlauchsoße ^{3,12,51,511,52,58,61} Salzkartoffeln	Quarkspeise ^{12,52,58}
		539 kcal, 18 g Eiweiß, 38 g Fett, 30 g KH	789 kcal, 18 g Eiweiß, 37 g Fett, 93 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 06.06.	Salat-Vorspeise	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Einlage	Polentaschnitte Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	172 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 20 g KH	45 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 4 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Sonntag, 07.06.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Schweinekotelette und Schwartzwurzeln und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Schmorgurken ^{52,58,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Cremspeise ^{52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	281 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 42 g KH	191 kcal, 6 g Eiweiß, 7 g Fett, 24 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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				

Speiseplan vom 08.06.2026 - 14.06.2026



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.06.		Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Einlage	Bewohnerwunsch Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Suppenbrötchen	Kompott ¹²
		309 kcal, 15 g Eiweiß, 2 g Fett, 52 g KH	177 kcal, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 31 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 09.06.		Cevapcici Tzatziki ^{52,58} Reis Salatbeilage	Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Tomatensalat und ² Käsesoße ^{12,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{12,52,58}
		391 kcal, 13 g Eiweiß, 16 g Fett, 48 g KH	783 kcal, 24 g Eiweiß, 44 g Fett, 70 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Mittwoch, 10.06.		Hackbällchen und ^{51,511,54,61} Nudeln ^{51,511} an fruchtiger Tomatensoße ^{2,51,511,52,58}	süße Hirsesuppe mit Obsttopping	Bananenpudding ^{52,58}
		393 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 52 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 11.06.		gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} Reis	Salatteller mit Thunfisch und Ei ^{51,511,54,55,58}	Frisches Obst
		561 kcal, 14 g Eiweiß, 24 g Fett, 71 g KH	391 kcal, 29 g Eiweiß, 17 g Fett, 29 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 12.06.		Schollenfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln	Blumenkohl-Tomatencurry mit Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	bayrisch Creme ^{52,58}
		1032 kcal, 30 g Eiweiß, 66 g Fett, 76 g KH	233 kcal, 9 g Eiweiß, 7 g Fett, 30 g KH	168 kcal, 3 g Eiweiß, 12 g Fett, 12 g KH
Samstag, 13.06.	Salat-Vorspeise	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Einlage	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	86 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 14 g KH	422 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 88 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Sonntag, 14.06.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Broccoligemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Spitzkohl "untereinander" ^{52,58} Salzkartoffeln	Eis ^{12,52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	494 kcal, 20 g Eiweiß, 22 g Fett, 49 g KH	305 kcal, 10 g Eiweiß, 8 g Fett, 45 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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

Speiseplan vom 15.06.2026 - 21.06.2026



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 15.06.		Bewohnerwunsch Weißwurst ¹⁶ Laugenbrezel ^{51,511,515} süßer Senf ⁶¹	Blumenkohl-Käsemedaillon mit 2,51,511,52,54,58 an fruchtiger Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} Balkangemüse und ^{52,58,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
		98 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH	1047 kcal, 26 g Eiweiß, 59 g Fett, 96 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 16.06.		Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} Kompott ¹²	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		375 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 46 g KH	359 kcal, 11 g Eiweiß, 4 g Fett, 69 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 17.06.		Bewohnerwunsch Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln 1,2,51,511,52,54,58	Brokkoli-Nußbecke mit ^{51,511,516,59,591,592} Currysoße ^{1,2,12,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	392 kcal, 6 g Eiweiß, 10 g Fett, 67 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 18.06.		Linse Ragout mit Heißwurst 1,2,16,51,511,54,60 Spätzle ^{52,58}	asiatische Gemüsepfanne mit Mie- Nudeln ^{51,511}	Cremspeise ^{52,58}
		1293 kcal, 69 g Eiweiß, 32 g Fett, 169 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Freitag, 19.06.		Seelachs in Eihülle ^{2,51,511,52,54,55,58} Salzkartoffeln buntes Gemüse	Bratwurst vegetarisch ^{2,51,511,54} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{12,52,58}
		343 kcal, 31 g Eiweiß, 10 g Fett, 31 g KH	868 kcal, 35 g Eiweiß, 58 g Fett, 45 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 20.06.	Salat-Vorspeise	Tomate - Reis Eintopf ^{2,52,58,60} Suppenbrötchen	Vanillennudeln ^{51,511,52,58} Kirschen	Schokopudding ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	451 kcal, 10 g Eiweiß, 5 g Fett, 89 g KH	416 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 78 g KH	107 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Sonntag, 21.06.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Schweinerollbraten mit ⁶¹ Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Spargel und ^{52,58} Soße Hollandaise ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	rote Grütze
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	385 kcal, 27 g Eiweiß, 15 g Fett, 34 g KH	590 kcal, 6 g Eiweiß, 48 g Fett, 36 g KH	88 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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

Speiseplan vom 22.06.2026 - 28.06.2026



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.06.		Spargelintopf mit 3,12,51,511,52,58,60,61 Schinkenstreifen 1,2,16	Brokkoli - Cremesuppe 52,58 Baguette 51,511	Kompott 12
		105 kcal, 8 g Eiweiß, 1 g Fett, 14 g KH	332 kcal, 12 g Eiweiß, 10 g Fett, 45 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 23.06.		Frikadelle 51,511,54 buntes Gemüse Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 51,511,52,54,58	Joghurtspeise 12,52,58
		326 kcal, 16 g Eiweiß, 16 g Fett, 29 g KH	537 kcal, 15 g Eiweiß, 26 g Fett, 59 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 24.06.		Bewohnerwunsch Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße mit 2,51,511,52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Kichererbsen-Kartoffelragout 2	Grießpudding 51,511,52,58 Fruchtsoße 2
		463 kcal, 33 g Eiweiß, 17 g Fett, 42 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	125 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH
Donnerstag, 25.06.		Zwiebel-Sahne-Hähnchen 2,52,58 Reis	Omelette mit Champignons 51,511,52,54,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Quarkspeise 12,52,58
		588 kcal, 45 g Eiweiß, 20 g Fett, 56 g KH	408 kcal, 19 g Eiweiß, 19 g Fett, 37 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Freitag, 26.06.		Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Erbsengemüse und 52,58 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58 Salzkartoffeln	Käsespätzle 1,51,511,52,54,58 helle Soße 2,51,511,52,58	Götterspeise 12 Vanillesoße 52,58
		930 kcal, 26 g Eiweiß, 66 g Fett, 54 g KH	416 kcal, 14 g Eiweiß, 23 g Fett, 37 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Samstag, 27.06.	Salat-Vorspeise	Frühlingsgemüseintopf 60 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61	Spinatlasagne 1,51,511,52,58	Herrencreme 12,52,57,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	385 kcal, 18 g Eiweiß, 23 g Fett, 24 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag, 28.06.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Hähnchenschnitzel mit 2,51,511,61 Balkangemüse und 52,58,60 Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit 52,58 Salatbeilage und Kräuterquark 52,58	Eis 12,52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	673 kcal, 27 g Eiweiß, 32 g Fett, 65 g KH	628 kcal, 19 g Eiweiß, 37 g Fett, 52 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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