

Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026



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, 02.03.		Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Speck ^{1,2}	Frühlingsgemüseintopf ⁶⁰	Kompott ¹²
		0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	138 kcal, 6 g Eiweiß, 1 g Fett, 23 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 03.03.		Bewohnerwunsch Bockwurst mit ^{1,2,19,52,58} warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4}	Bewohnerwunsch Möhrenfrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		565 kcal, 18 g Eiweiß, 42 g Fett, 26 g KH	895 kcal, 15 g Eiweiß, 57 g Fett, 75 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 04.03.		Bewohnerwunsch Haxe mit ⁶¹ Sauerkraut Salzkartoffeln	Spitzkohl "untereinander" ^{52,58} Salzkartoffeln	Frisches Obst
		395 kcal, 26 g Eiweiß, 20 g Fett, 27 g KH	305 kcal, 10 g Eiweiß, 8 g Fett, 45 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag, 05.03.		Hackbällchen und ^{51,511,54,61} Jägersoße Spätzle ^{52,58}	Bratwurst vegetarisch ^{2,51,511,54} Jägersoße Salzkartoffeln	Nusspudding ^{52,58}
		285 kcal, 9 g Eiweiß, 8 g Fett, 43 g KH	682 kcal, 31 g Eiweiß, 42 g Fett, 40 g KH	108 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Freitag, 06.03.		Fischragout mit ^{51,511,52,53,55,58} Salzkartoffeln	Vegetarische Paprikaschote ^{51,511,54,60} an fruchtiger Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Quarkspeise ^{12,52,58}
		328 kcal, 28 g Eiweiß, 12 g Fett, 27 g KH	461 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 71 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 07.03.	Salat-Vorspeise	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Kasseler ^{1,2,61}	Blumenkohl mit holländischer Soße ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Cremspeise ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	400 kcal, 21 g Eiweiß, 23 g Fett, 26 g KH	255 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 26 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 08.03.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Schweinegulasch mit ^{2,51,511,60} Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Dicke Bohnen in Sahnesoße ^{52,58} Salzkartoffeln	Eis ^{12,52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	368 kcal, 26 g Eiweiß, 14 g Fett, 32 g KH	297 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 41 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) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 09.03.2026 - 15.03.2026



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, 09.03.		Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Einlage	Blumenkohl-Käsemedaillon mit 2,51,511,52,54,58 Broccoligemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Frisches Obst
		113 kcal, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 16 g KH	632 kcal, 19 g Eiweiß, 29 g Fett, 68 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag, 10.03.		Paprika - Hackomelette ^{2,54} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Vanillesauce ^{2,12,51,511,52,54,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		12879 kcal, 324 g Eiweiß, 1252 g Fett, 78 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 11.03.		Blutwurst ^{1,2,51,511} Ananaskraut Salzkartoffeln	Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{52,58} Salatbeilage	Herrencreme ^{12,52,57,58}
		384 kcal, 20 g Eiweiß, 23 g Fett, 23 g KH	451 kcal, 17 g Eiweiß, 19 g Fett, 50 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag, 12.03.		Rinderlebergulasch Spätzle ^{52,58}	Bewohnerwunsch Germknödel mit ^{1,51,511} Beerensauce	Bananenpudding ^{52,58}
		215 kcal, 6 g Eiweiß, 6 g Fett, 35 g KH	394 kcal, 10 g Eiweiß, 2 g Fett, 84 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Freitag, 13.03.		Fischfrikadelle ^{2,51,511,52,55,58} buntes Gemüse Salzkartoffeln	Möhren-Kartoffel-Durcheinander ^{52,58}	Kompott ¹²
		118 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 24 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Samstag, 14.03.	Salat-Vorspeise	Tomaten- Hackfleischintopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Quinoa - Erbsen - Frikadelle Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kokosnusscreme ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	161 kcal, 3 g Eiweiß, 11 g Fett, 12 g KH	170 kcal, 5 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	227 kcal, 5 g Eiweiß, 17 g Fett, 13 g KH
Sonntag, 15.03.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Sauerbraten mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,52,58} Salzkartoffeln	Gemüseragout mit Tofu ^{51,511,57} Salzkartoffeln	Cremspeise ^{52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	403 kcal, 25 g Eiweiß, 9 g Fett, 52 g KH	102 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 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; (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; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 S02 angegeben				

Speiseplan vom 16.03.2026 - 22.03.2026



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, 16.03.		Linseneintopf mit 2,60,61,63 Einlage	Couscous mit Aubergine und Dip 51,511,52,58	Grießpudding 51,511,52,58 Fruchtsoße 2
		309 kcal, 15 g Eiweiß, 2 g Fett, 52 g KH	747 kcal, 28 g Eiweiß, 3 g Fett, 146 g KH	125 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH
Dienstag, 17.03.		Bewohnerwunsch One - Pot - Spätzle mit Hähnchen 2,51,511,52,54,58	Gnocchi-Duett mit Linsenragout 2,51,511	Pistazienpudding 12,52,58,59,593
		1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	850 kcal, 40 g Eiweiß, 3 g Fett, 151 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Mittwoch, 18.03.		Bratwurst mit 16,60,61 Lauchgemüse und 2,51,511,52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Bewohnerwunsch Nudeln 51,511 Tomatensoße 2,51,511,52,58	Kompott 12
		538 kcal, 23 g Eiweiß, 35 g Fett, 31 g KH	354 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 47 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Donnerstag, 19.03.		Schnitzel in Paprikarahm 52,58 Salzkartoffeln	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Brühe 3,12,51,511,54,60,61	Joghurtspeise 12,52,58
		102 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH	384 kcal, 15 g Eiweiß, 7 g Fett, 62 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Freitag, 20.03.		Sahnehering mit 1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61 Speckbohnen 1,52,58 Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Omelette mit Champignons 51,511,52,54,58 Salzkartoffeln	Milchreis Pflaumenkompott 2
		992 kcal, 23 g Eiweiß, 72 g Fett, 58 g KH	340 kcal, 17 g Eiweiß, 13 g Fett, 38 g KH	215 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 50 g KH
Samstag, 21.03.	Salat-Vorspeise	Hirtenrolle mit Schafskäse 2,51,511,52,54,58 Tzatziki 52,58 Reis	Ratatouillegemüse Polentaschnitte	Vanillepudding 52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	592 kcal, 39 g Eiweiß, 27 g Fett, 49 g KH	39 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Sonntag, 22.03.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Wirsing Roulade 51,511 Specksoße 1,2,12 Salzkartoffeln	Gemüsecurry 2,52,58 gebratene Mini - Kartoffelklöße 2	rote Grütze
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	218 kcal, 5 g Eiweiß, 10 g Fett, 26 g KH	189 kcal, 4 g Eiweiß, 13 g Fett, 13 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; (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; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 23.03.2026 - 29.03.2026



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, 23.03.		Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Kartoffelspalten ² Kräuterquark ^{52,58}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Suppenbrötchen	Kompott ¹²
		436 kcal, 17 g Eiweiß, 21 g Fett, 44 g KH	101 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 17 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 24.03.		Leberkäse mit ^{1,2,16,61} Rahmwirsing ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Marillen-Topfenknödel mit Vanillesoße ^{12,51,511,52,54,58}	Erdbeerpudding ^{12,52,58}
		892 kcal, 30 g Eiweiß, 63 g Fett, 46 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	102 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 25.03.		Sülze mit ^{1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Salzkartoffeln	Quinoa-Rote-Bete-Frikadelle ⁵⁴ Salzkartoffeln Salatbeilage	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		821 kcal, 16 g Eiweiß, 67 g Fett, 36 g KH	1882 kcal, 47 g Eiweiß, 78 g Fett, 228 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 26.03.		Kartoffelauflauf mit Hack und Gemüse ^{1,2,51,511,52,58}	Nudeln mit Gemüse und Oliven in Tomatensauce ^{51,511}	Stracciatellacreme ^{52,58}
		610 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 42 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 27.03.		Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Rahmspinat ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Bewohnerwunsch Milchreis Kirschen	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		626 kcal, 33 g Eiweiß, 32 g Fett, 46 g KH	129 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 30 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Samstag, 28.03.	Salat-Vorspeise	Bewohnerwunsch Kartoffelrösti mit Gemüse überbacken ^{1,52,58}	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} helle Soße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Schokopudding ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	483 kcal, 28 g Eiweiß, 33 g Fett, 14 g KH	784 kcal, 18 g Eiweiß, 37 g Fett, 90 g KH	107 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Sonntag, 29.03.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Rippchen ² dicke Bohnen und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Spinatlasagne ^{1,51,511,52,58}	Eis ^{12,52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	1056 kcal, 63 g Eiweiß, 71 g Fett, 41 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 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; (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; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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				