

Speiseplan vom 05.10.2026 - 11.10.2026



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, 05.10.	Bayrische Woche	Weißwurst ¹⁶ süßer Senf ⁶¹ Laugenbrezel 51,511,515	Kürbisrahmgulasch mit Kartoffeln ^{2,52,58}	Kompott ¹²
	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	98 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH	137 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 22 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 06.10.		Leberknödelsuppe ^{3,12,51,511,54,60,61} Suppenbrötchen	Schwammerl ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		531 kcal, 59 g Eiweiß, 13 g Fett, 44 g KH	3771 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 882 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 07.10.		Haxe mit ⁶¹ bayrisch Kraut und ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58}	Bananenpudding ^{52,58}
		582 kcal, 31 g Eiweiß, 31 g Fett, 42 g KH	643 kcal, 15 g Eiweiß, 26 g Fett, 89 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 08.10.		Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Krautsalat und warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4}	Obazda Krautsalat und Röstinchen	Frisches Obst
		529 kcal, 11 g Eiweiß, 32 g Fett, 45 g KH	234 kcal, 4 g Eiweiß, 10 g Fett, 30 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 09.10.		paniertes Seelachsfilet mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58} Bohngengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Bratkartoffeln ¹ Salatbeilage	Stracciatellacreme ^{52,58}
		725 kcal, 33 g Eiweiß, 37 g Fett, 60 g KH	494 kcal, 12 g Eiweiß, 35 g Fett, 31 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag, 10.10.	Salat-Vorspeise	Schweizer Käse-Wurstsalat ^{1,2,4,13,16,58,63} Brot	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{52,58}	Cremspeise ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	590 kcal, 29 g Eiweiß, 42 g Fett, 22 g KH	422 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 88 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 11.10.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Grünkohleintopf ^{51,516,60,61}	bayrisch Creme ^{52,58} Fruchtpüree
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	263 kcal, 15 g Eiweiß, 7 g Fett, 32 g KH	136 kcal, 7 g Eiweiß, 3 g Fett, 17 g KH	256 kcal, 4 g Eiweiß, 12 g Fett, 32 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat 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; (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 12.10.2026 - 18.10.2026



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, 12.10.		Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Suppenbrötchen	Sellerieschnitzel mit ^{2,51,511,52,58,60} buntes Gemüse Salzkartoffeln	Kompott ¹²
		149 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 30 g KH	558 kcal, 10 g Eiweiß, 31 g Fett, 53 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 13.10.		Hähnchenbrustfilet natur mit ^{2,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Mini - Klöße	Cremspeise ^{52,58}
		416 kcal, 31 g Eiweiß, 13 g Fett, 38 g KH	1203 kcal, 20 g Eiweiß, 10 g Fett, 244 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Mittwoch, 14.10.		Sahnegyros mit ^{2,52,58} Reis	Gnocchi-Gemüsepfanne mit ^{2,52,54,58} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		462 kcal, 19 g Eiweiß, 23 g Fett, 45 g KH	439 kcal, 8 g Eiweiß, 17 g Fett, 60 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 15.10.		Linsenragout mit HeiBwurst ^{1,2,16,51,511,54,60} Spätzle ^{52,58}	Griesbrei mit Zimtpflaumen ^{51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		1293 kcal, 69 g Eiweiß, 32 g Fett, 169 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Freitag, 16.10.		gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße ^{2,51,511,52,55,58,60} Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Nudeln ^{51,511} Tomatensoße ^{2,51,511,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
		657 kcal, 34 g Eiweiß, 38 g Fett, 42 g KH	354 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 47 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Samstag, 17.10.	Salat-Vorspeise	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{52,54,58,59,591} Vanillesoße ^{52,58}	Eis ^{12,52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	290 kcal, 21 g Eiweiß, 10 g Fett, 28 g KH	582 kcal, 17 g Eiweiß, 10 g Fett, 101 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
Sonntag, 18.10.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Schweinekotelette und Balkangemüse und ^{52,58,60} Salzkartoffeln	Möhrenfrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Salatbeilage Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	383 kcal, 8 g Eiweiß, 18 g Fett, 44 g KH	809 kcal, 12 g Eiweiß, 52 g Fett, 72 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat 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; (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				

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 19.10.2026 - 25.10.2026



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, 19.10.		Gemüseeeintopf "quer durch den Garten" 3,12,51,511,61 Suppenbrötchen	Spitzkohl "untereinander" 52,58 Salatbeilage	Kompott 12
		143 kcal, 6 g Eiweiß, 1 g Fett, 23 g KH	334 kcal, 9 g Eiweiß, 19 g Fett, 30 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 20.10.		Kasseler 1,2,61 Rosenkohl und 52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Gemüsebratling mit 2,51,511,54 buntes Gemüse Salzkartoffeln	Quarkspeise 12,52,58
		511 kcal, 27 g Eiweiß, 27 g Fett, 34 g KH	255 kcal, 8 g Eiweiß, 7 g Fett, 37 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Mittwoch, 21.10.		Zwiebel-Sahne-Hähnchen 2,52,58 Reis	Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 51,511,52,54,58	Pistazienpudding 12,52,58,59,593
		588 kcal, 45 g Eiweiß, 20 g Fett, 56 g KH	537 kcal, 15 g Eiweiß, 26 g Fett, 59 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Donnerstag, 22.10.		ungarische Bohnensuppe mit 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 Einlage	Pellkartoffeln Kräuterquark 52,58 Salatbeilage	Joghurtspeise 12,52,58
		359 kcal, 18 g Eiweiß, 19 g Fett, 25 g KH	401 kcal, 16 g Eiweiß, 19 g Fett, 39 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Freitag, 23.10.		Schollenfilet mit 2,51,511,52,55,58 Rahmspinat 52,58 Salzkartoffeln	Rührei mit 2,52,54,58 Rahmspinat 52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Pudding mit Karamelgeschmack
		1000 kcal, 27 g Eiweiß, 63 g Fett, 77 g KH	384 kcal, 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 34 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag, 24.10.	Salat-Vorspeise	Gulaschsuppe mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Suppenbrötchen	Vanillennudeln 51,511,52,58 Kompott 12	Götterspeise 12 Vanillesoße 52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	217 kcal, 25 g Eiweiß, 6 g Fett, 14 g KH	342 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 61 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Sonntag, 25.10.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Putenbraten mit 1,16,51,511,52,54,58,61 Möhrengemüse und 52,58 Salzkartoffeln	gebratene Champignons in Knoblauchsahnesoße 52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Schokopudding 52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	388 kcal, 25 g Eiweiß, 13 g Fett, 40 g KH	489 kcal, 11 g Eiweiß, 35 g Fett, 28 g KH	107 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat 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; (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 26.10.2026 - 01.11.2026



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, 26.10.		Zucchini gefüllt Reis an fruchtiger Tomatensoße 2,51,511,52,58	Kichererbsen-Kartoffelragout ²	Kompott ¹²
		335 kcal, 8 g Eiweiß, 12 g Fett, 50 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 27.10.		Hähnchenschnitzel mit 2,51,511,61 Brocoligemüse und 52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	süße Hirsesuppe mit Obsttopping	Sahnepudding 52,58 Fruchtsoße ²
		552 kcal, 28 g Eiweiß, 26 g Fett, 47 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	133 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 23 g KH
Mittwoch, 28.10.		Frikadelle 51,511,54 buntes Gemüse Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle 51,511,54 buntes Gemüse Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Cremspeise 52,58
		326 kcal, 16 g Eiweiß, 16 g Fett, 29 g KH	322 kcal, 10 g Eiweiß, 13 g Fett, 37 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Donnerstag, 29.10.		gefüllte Paprikaschote mit 2,51,511,52,54,58,61 Reis Currysoße 1,2,12,51,511,52,58	Käsespätzle 1,51,511,52,54,58 Kräutersoße 2,51,511,52,58	Zitronenpudding 52,58
		672 kcal, 13 g Eiweiß, 22 g Fett, 102 g KH	354 kcal, 13 g Eiweiß, 18 g Fett, 33 g KH	97 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Freitag, 30.10.		gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße 2,51,511,52,55,58,60 Balkangemüse und 52,58,60 Salzkartoffeln	Kartoffelspalten ² Salat-Vorspeise Kräuterquark 52,58	Quarkspeise 12,52,58
		849 kcal, 36 g Eiweiß, 51 g Fett, 57 g KH	446 kcal, 16 g Eiweiß, 25 g Fett, 38 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 31.10.	Salat-Vorspeise	Kürbiseintopf mit Hackfleisch 52,58,60	Apfelstrudel 51,511 Vanillesoße 52,58	Joghurtspeise 12,52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	139 kcal, 4 g Eiweiß, 5 g Fett, 19 g KH	301 kcal, 5 g Eiweiß, 9 g Fett, 49 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Sonntag, 01.11.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Erbsen-Möhren und 52,58 Salzkartoffeln	Blumenkohl in Karottensoße ^{52,58} Salzkartoffeln	Tiramisu 51,511,52,54,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	462 kcal, 27 g Eiweiß, 21 g Fett, 38 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH	439 kcal, 9 g Eiweiß, 8 g Fett, 83 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat 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; (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				