

Speiseplan vom 01.12.2025 - 07.12.2025

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 01.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Bratwurst ^{2,J} Kartoffel-Möhren unter- einander ^{2,13,I,L}	Eierfrikassee mit buntem Kartoffelpüree ^{2,12,A,A1,G1,G,I}	Quarkspeise ^{12,G1,G}
Dienstag, 02.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{G1,C,G,H,H1} Vanillesoße ^{12,G1,G}	Zucchini überbacken mit Paprika & Fetakäse ^{G1,G} Pilawreis ^{2,I}	Kokospudding ^{G1,G}
Mittwoch, 03.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Champignonrahmschnitzel ^{2,A,A1,G1,C,G} Kartoffelpüree ^{2,13,G1,G,L} Salat	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,G1,G,I} Kartoffelpüree ^{2,13,G1,G,L}	Joghurtspeise ^{12,G1,G}
Donnerstag, 04.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Frikadelle mit Nudelsalat ^{2,4,12,A,A1,C,J}	Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Hackfleisch ^{2,G1,G}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,G1,G}
Freitag, 05.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Brathering mit Bratkartof- feln und Salat ^{1,2,4,8,12,A,A1,G1,C,D,F,G}	Dampfnudeln mit Vanille- sauce und Kompott ^{12,A,A1,G1,C,G}	Kompott ¹²
Samstag, 06.12.25		Linseneintopf mit ^{2,I,J,L} Bockwurst ^{1,2,19,G1,G}	Gemüseintopf mit ^{2,13,I,L} Nudeln ^{A,A1}	Eisbecher ^{12,G1,G}
Sonntag, 07.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Rinderbrust mit Meerret- tichsoße ^{2,12,13,A,A1,G1,G,I,L} Wurzelgemüse ^{G1,G,I} Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel mit ^{2,3,A,A1,G1,G,I} Spätzle ^{G1,G} Broccoli gedämpft	Karamelpudding ^{G1,G}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mande-
lerzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen beider
Menüs
sind austauschbar

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.

Frühstück: 08.00 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 12.00 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Speiseplan vom 08.12.2025 - 14.12.2025

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Nudeln ^{A,A1} Spinat-Gorgonzola-Soße - mit Hühnerbruststreifen ^{12,A,A1,G1,G,I}	Kohlrabi - Kartoffelauflauf mit frischen Kräutern ^{1,G1,G}	Quarkspeise ^{12,G1,G}
Dienstag, 09.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Leberkäse mit Zwiebelsoße ^{1,2,A,A1} Krautsalat ^{2,12,G1,C,G,I,J} Bratkartoffeln ²	Gemüseschnitzel mit ^{2,A,A1,A2,A6,G1,G} Schmorkohl und ^{2,A,A1} Salzkartoffeln	Pistazienpudding ^{12,G1,G,H,H3}
Mittwoch, 10.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Kaiserschmarrn mit Pflau- menkompott und Vanille- soße ^{2,12,A,A1,G1,C,G}	Eier in Senfsoße mit Peter- silienkartoffeln und Salat ^{2,A,A1,G1,C,G,J}	Joghurtspeise ^{12,G1,G}
Donnerstag, 11.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Nudelaufwurf mit Schinken und Käse ^{1,2,16,A,A1,G1,C,G} gemischter Salat ^{G1,C,G,J}	Blumenkohl "polnisch" ^{A,A1,G1,C,G} Hollandaise ^{G1,C,G} Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zu- cker ^{G1,G}
Freitag, 12.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Backfisch ^{1,2,4,12,A,A1,G1,C,D,F,G,J} Kartoffel-Gurkensalat ^{2,I,J} Kräuterschmand ^{G1,G}	Spiegelei, Bratkartoffeln, Bohnensalat ^{2,G1,C,G}	Kompott ¹²
Samstag, 13.12.25		Erbseneintopf mit ^{1,2,3,A,A1,A5,G1,G,I,J} Fleischeinlage	ungarische Bohnensuppe - mit ^{1,2,3,A,A1,A5,G1,G,I,J} Salzkartoffeln	Eisbecher ^{12,G1,G}
Sonntag, 14.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Schweinebraten aus dem Ofen ^{A,A1,J} Kaisergemüse und ^{G1,G} Salzkartoffeln	Schupfnudeln mit Pilzra- gout und Salat ^{1,2,A,A1,G1,C,G}	Götterspeise ¹²

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mande-
lerzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen beider
Menüs
sind austauschbar

Speiseplan vom 15.12.2025 - 21.12.2025

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 15.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Apfel-Grießauflauf ^{2,A,A1,G1,C,G,H,H1} Vanillesoße ^{12,G1,G}	Linsensuppe ^{1,2,I}	Quarkspeise ^{12,G1,G}
Dienstag, 16.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Hühnerfrikassee mit Erb- sen und Spargel ^{2,12,A,A1,G1,G,I} Butterreis ^{G1,G}	Milchreis mit Zimt und Zu- cker ^{G1,G}	Nusspudding ^{12,G1,G}
Mittwoch, 17.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle und Salat ^{2,A,A1,G1,C,G}	geb. Camembert mit Prei- selbeeren, Butter, Schwarz- brot und Salat ^{A,A1,A4,A5,G1,G}	Joghurtspeise ^{12,G1,G}
Donnerstag, 18.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Nudeln ^{A,A1} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,A,A1,G1,G}	Wok-Gemüsepfanne mit Mungobohnensprossen und Pilzen, dazu Basmati- reis ^{A,A1,F}	Apfelmus ²
Freitag, 19.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Seelachs unter der Kräu- terhaube ^{A,A1,G1,C,D,G} Tomatensalat ² Kartoffelstampf ^{12,G1,G}	Käsespätzle mit Schmelz- zwiebeln ^{1,12,A,A1,C,G} gemischter Salat ^{G1,C,G,J}	Götterspeise mit Vanilleso- ße ^{12,G1,G}
Samstag, 20.12.25		Grünkohl mit Mettwurst ^{1,2,3,A,A1,A5,A6,G1,G,I,J}	Schweizer Käsesuppe ^{12,A,A1,G1,G,I} Graubrot	Eisbecher ^{12,G1,G}
Sonntag, 21.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Sauerbraten mit Apfelrot- kohl und Klößen ^{3,6,14,J}	Nudelaufbau mit Salat	rote Grütze ¹²

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mande-
lerzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen beider
Menüs
sind austauschbar

Speiseplan vom 22.12.2025 - 28.12.2025

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Schwäbische Maultaschen in Brühe ^{1,2,4,12,A,A1,G1,C,F,G,I} Beilagensalat	Ravioli ^{2,A,A1,G1,C,G} Tomatensoße ^{2,I} Beilagensalat	Quarkspeise ^{12,G1,G}
Dienstag, 23.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Graupeneintopf ^{3,A,A1,A5,G1,G,I} Dicke Rippe	hausgemachter Blumen- kohl-Käse-Bratling mit Kräutersoße ^{1,2,12,A,A1,G1,C,G,I} kleine Ofenkartoffeln ²	Schokopudding ^{G1,G}
Mittwoch, 24.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Putenbraten mit Kartoffel- gratin und Mandelbrokkoli ^{1,2,A,A1,G1,G,H,H1}	gebackener Schafskäse auf Schwarzbrot mit Salat ^{A,A1,A4,G1,C,G}	beschwipste Banane ^{1,G1,G,L}
Donnerstag, 25.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Rindergulasch mit ^{2,A,A1} Rotkohl ^{2,G1,G} Salzkartoffeln	Gemüsestrudel mit Kräu- tersoße ^{2,12,A,A1,G1,C,G,I} Rosenkohl ^{G1,G} Spätzle ^{G1,G}	Zimteis ^{12,G1,F,G}
Freitag, 26.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Wildlachs auf Gemüse- streifen mit Dillsoße ^{12,A,A1,G1,D,G,I} Wildreis ^{G1,G}	Lauch - Quiche dazu Salat ^{G1,C,G}	Obstsalat
Samstag, 27.12.25		Gemüseintopf mit Rind- fleisch ¹	italienischer Gemüse- topf mit ^{2,3,A,A1,A5,G1,G,I} Vollkornbrötchen	Kompott ¹²
Sonntag, 28.12.25	Tagessuppe ^{A,A1,G1,G}	Geflügelroulade mit Kräu- tersoße ^{2,I,I} glasierte Möhrchen ^{G1,G} kleine Ofenkartoffeln ²	Semmelknödel mit Pilzen und Salat ^{A,A1,A4,A5,G1,C,G}	Fruchtjoghurt ^{G1,G}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mande-
lerzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnuserzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen beider
Menüs
sind austauschbar

Speiseplan vom 29.12.2025 - 31.12.2025

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.12.25	Tagessuppe A,A1,G1,G	gebratene Nudeln mit Pu- tenbruststreifen Chinage- müse und Sprossen 2,A,A1,F,I	bunte Tortellini mit Käse- Sahne-Soße und Salat 1,A,A1,G1,C,G,I	Quarkspeise 12,G1,G
Dienstag, 30.12.25	Tagessuppe A,A1,G1,G	Reibekuchen mit Apfelmus 1,2,L	Reibekuchen mit Apfelmus 1,2,L	Apfelschnee 2,G1,G
Mittwoch, 31.12.25	Tagessuppe A,A1,G1,G	Kasseler mit Schmandsoße Sauerkraut und Petersili- enkartoffeln 1,2,13,A,A1,G1,G,L	Sauerkraut Salzkartoffeln gebratene Ananasscheibe G1,G	Marmorpudding G1,G
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mande- lerzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen beider
Menüs
sind austauschbar