

Speiseplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchenschnitzel mit ^{2,51,511} Mischgemüse Macaire Kartoffeln ^{51,511} Rahmsoße ^{93,52,58,63}	Zucchini-Tomatengratin ^{52,58} Reis	Vanillequark ^{93,12,52,58}
	2015 kcal, 22 BE	361 kcal, 4 BE	278 kcal, 5 BE
Dienstag	Würstchengulasch mit ^{16,60,61} Nudeln ^{51,511} Beilagensalat	Gebackener Camembert ^{51,511,58} Salzkartoffeln Preiselbeeren Beilagensalat	Grießpudding ^{51,511,52,58}
	786 kcal, 8 BE	451 kcal, 5 BE	94 kcal, 1 BE
Mittwoch	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Kroketten ^{52,58} Rahmsoße ^{93,52,58,63}	Waldpilzpfanne mit Gnocchi ⁵⁴ Rahmsoße ^{93,52,58,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
	791 kcal, 6 BE	259 kcal, 2 BE	103 kcal, 1 BE
Donnerstag	Schnittbohneintopf mit Speckwürfeln ^{1,2} Brötchen ^{51,511}	Kürbissuppe Brötchen ^{51,511}	Fruchtcocktail ¹²
	399 kcal, 4 BE	398 kcal, 6 BE	74 kcal, 1 BE
Freitag	Paniertes Seelachsfilet mit ^{2,51,511,54,55,57,61} Remouladensoße und ^{54,57,61} Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61}	Vegetarische Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Reis Currysoße Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61}	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	1251 kcal, 8 BE	612 kcal, 8 BE	114 kcal, 1 BE
Samstag	Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Brötchen ^{51,511}	Italienischer Gemüseeintopf mit Suppennudeln ^{2,51,511,54} Brötchen ^{51,511}	Kirschjoghurt ^{52,58}
	777 kcal, 7 BE	950 kcal, 16 BE	61 kcal, 1 BE
Sonntag	Schweinegeschnetzeltes mit ^{93,2,52,58,63} Spätzle ^{51,511,52,54,58} Beilagensalat	Gemüseragout mit ^{2,51,511,52,58} Nudeln ^{51,511}	Vanillepudding ^{12,52,58}
	773 kcal, 4 BE	668 kcal, 9 BE	149 kcal, 2 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (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.

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Proteineinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.

Speiseplan vom 09.02.2026 - 15.02.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:
<input type="text"/>
Küchenleitung:
<input type="text"/>
Beirat:
<input type="text"/>

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Wiener Würstchen ^{1,2,16} Kartoffelsalat ^{1,2,61} Senf ⁶¹ 501 kcal, 2 BE	Vitalfrikadelle mit ^{51,511,54} Rahm-Möhren ^{2,52,58} Salzkartoffeln 475 kcal, 5 BE	Apfelmus ² 108 kcal, 2 BE
Dienstag	Geflügelroulade mit ^{52,58,61} Kräuterreis ^{52,58} Blumenkohl und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58} 1002 kcal, 5 BE	Maultaschen-Pfanne mit Gemüse und Ei ^{2,51,511,54,60} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} 511 kcal, 5 BE	Kokospudding ^{52,58} 103 kcal, 1 BE
Mittwoch	Gebratenes Schweinesteak Rosenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln Braune Soße 492 kcal, 3 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker 101 kcal, 2 BE	Obstsalat 201 kcal, 4 BE
Donnerstag	Jägerschnitzel mit ^{93,2,51,511,63} Macaire Kartoffeln ^{51,511} Gurkensalat ^{1,2} 2060 kcal, 22 BE	Kartoffelauflauf mit Mangold ^{52,54,58} Gurkensalat ^{1,2} 286 kcal, 2 BE	Vanillejoghurt ^{52,58} 112 kcal, 1 BE
Freitag	Fischstäbchen mit ^{51,511,55} Rahmspinat und Salzkartoffeln 538 kcal, 5 BE	Blumenkohl-Käsamedaillon mit ^{2,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} 681 kcal, 6 BE	Schokopudding ^{52,58} 240 kcal, 4 BE
Samstag	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage Brötchen ^{51,511} 630 kcal, 4 BE	Kartoffel-Laucheintopf ^{2,52,58,60} Brötchen ^{51,511} 444 kcal, 6 BE	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58} 193 kcal, 3 BE
Sonntag	Rinderroulade mit ^{1,2,60,61} Apfelrotkohl ^{2,6} Salzkartoffeln Braune Soße 721 kcal, 5 BE	Gemüselasagne ^{2,58} Beilagensalat 450 kcal, 4 BE	bayrisch Creme ^{52,58} 168 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
 Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch 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

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.



Speiseplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Brötchen ^{51,511}	Kartoffel-Laucheintopf ^{2,52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	777 kcal, 7 BE	444 kcal, 6 BE	122 kcal, 2 BE
Dienstag	Putencurry mit Reis	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} Kirschen	Cremspeise ^{52,58}
	467 kcal, 4 BE	768 kcal, 10 BE	113 kcal, 1 BE
Mittwoch	Bratwurst mit ² Rotkohl und ^{2,52,58} Salzkartoffeln Braune Soße	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58}	Pflaumenkompott ²
	510 kcal, 4 BE	494 kcal, 4 BE	187 kcal, 4 BE
Donnerstag	Hackfleischsoße und ^{2,60} Nudeln ^{51,511} Beilagensalat Geriebener Hartkäse	Eier in grüner Soße Salzkartoffeln Beilagensalat	Waldfruchtquark ^{52,58}
	939 kcal, 7 BE	116 kcal, 2 BE	210 kcal, 2 BE
Freitag	Heringshappen ^{2,7,10,52,54,55,58} Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne mit ^{52,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Apfelmus ²
	499 kcal, 2 BE	447 kcal, 3 BE	108 kcal, 2 BE
Samstag	Chili con Carne ² Brötchen ^{51,511}	Kartoffelsuppe ^{52,58} Brötchen ^{51,511}	Joghurt Exotisch ^{52,58}
	391 kcal, 4 BE	507 kcal, 6 BE	205 kcal, 3 BE
Sonntag	Kasseler mit ^{1,2} Schwenkkartoffeln ^{52,58} Sauerkraut Braune Soße	Sellerieschnitzel in Kräuterrahm ^{2,51,511,52,54,58,60} Schwenkkartoffeln ^{52,58}	Herrencreme ^{93,12,52,58}
	193 kcal, 3 BE	226 kcal, 2 BE	337 kcal, 5 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.

Speiseplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Königsberger Klopse mit ⁵⁴ Salzkartoffeln Kapernsoße ^{52,58} Rote Bete ^{2,4} 587 kcal, 6 BE	Nudeln ^{51,511} Tomatengemüesoße ⁶⁰ Geriebener Käse ^{1,52,58} 579 kcal, 9 BE	Obstsalat 412 kcal, 8 BE
Dienstag	Hähnchennuggets mit ^{16,51,511} Kroketten ^{52,58} Karottensalat Ketchup ^{1,8} 813 kcal, 7 BE	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit ^{51,511,54} Rahmsoße ^{93,52,58,63} 271 kcal, 2 BE	Quarkspeise ^{12,52,58} 152 kcal, 2 BE
Mittwoch	Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} Braune Soße 726 kcal, 4 BE	Gemüse-Reis-Pfanne mit Sahnesoße ^{52,58} Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} 503 kcal, 6 BE	Moccapudding ^{52,58} 116 kcal, 1 BE
Donnerstag	Salamipizza ^{1,2,52,58} Beilagensalat 741 kcal, 3 BE	Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} 379 kcal, 2 BE	Heidelbeerjoghurt ^{52,58} 161 kcal, 3 BE
Freitag	Fischfilet ⁵⁵ Gemüestreifen und ^{52,58,60} Petersilienkartoffeln ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58} 738 kcal, 4 BE	Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pilzrahmsoße ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Kräuter dressing ^{2,52,58,61} 533 kcal, 4 BE	Karamelpudding ^{52,58} 94 kcal, 1 BE
Samstag	Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Brötchen ^{51,511} 346 kcal, 3 BE	Erseneintopf mit ^{1,2,60} Brötchen ^{51,511} 706 kcal, 12 BE	Himbeerpudding ^{12,52,58} 96 kcal, 1 BE
Sonntag	Herzhafte Kohlroulade ^{51,511,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Kümmelsoße ² 774 kcal, 7 BE	Griechische Hirtenpfanne ^{51,511,52,58} Tomaten-Olivensauce ¹⁵ 403 kcal, 5 BE	Eisbecher ^{12,52,58} 147 kcal, 2 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch 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

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.