

Speiseplan vom 11.03.2024 - 17.03.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Leberkäse mit ^{1,2} Zwiebelpüree ^{2,13,51,511,52,58,63} Senf ⁶¹	Vitalfrikadelle mit ^{51,511,54} Rahm-Möhren ^{2,52,58} Salzkartoffeln	Apfelmus ²
	1171 kcal, 3,3 BE	474 kcal, 5,2 BE	108 kcal, 2 BE
Dienstag	Geflügelroulade mit ^{52,58,61} Cous-Cous-Gemüse ^{2,51,511,60} Joghurt-Kräuterminz-Dip ^{52,58}	Maultaschen-Pfanne mit Gemüse und Ei ^{2,51,511,54,60} Tomatensoße	Kokospudding ^{52,58}
	723 kcal, 4,9 BE	389 kcal, 4 BE	103 kcal, 1,2 BE
Mittwoch	Gebratenes Schweinesteak Rosenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln Braune Soße	Milchreis mit Zimt und Zucker	Obstsalat
	492 kcal, 2,7 BE	101 kcal, 1,6 BE	201 kcal, 4,1 BE
Donnerstag	Chili con Carne ² Reis	Gemüsenudelauflauf ^{51,511,52,54,58,60} Sahnesoße ^{52,58} Blattsalate der Saison Balsamico-Dressing ^{2,12,61,63}	Vanillejoghurt ^{52,58}
	419 kcal, 4,4 BE	1002 kcal, 8,1 BE	101 kcal, 1,2 BE
Freitag	Fischstäbchen mit ^{51,511,55} Rahmspinat und ^{52,58} Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsamedaillon mit ^{2,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Schokopudding ^{52,58}
	538 kcal, 4,6 BE	681 kcal, 5,9 BE	240 kcal, 4,2 BE
Samstag	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage Brötchen ^{51,511}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
	630 kcal, 4,5 BE	310 kcal, 4,8 BE	193 kcal, 3,3 BE
Sonntag	Spießbraten Zwiebelsoße ^{2,51,511} Kroketten ^{52,58} Beilagensalat	Rucola - Süßkartoffel Schnitte ^{51,511,515} Beilagensalat Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	bayrisch Creme ^{52,58}
	722 kcal, 5,8 BE	551 kcal, 5,4 BE	168 kcal, 1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt
Allergene: (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 18.03.2024 - 24.03.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Schweinegulasch mit ² Balkangemüse und ^{52,58} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Kartoffelauflauf mit ^{1,52,54,58} Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing ^{2,52,58,61}	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	1073 kcal, 5,5 BE	630 kcal, 3 BE	122 kcal, 1,5 BE
Dienstag	Putencurry mit Reis	Bergkäsenocken ^{51,511,52,54,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58}	Cremspeise ^{52,58}
	467 kcal, 4,3 BE	450 kcal, 3,2 BE	113 kcal, 1 BE
Mittwoch	Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Bohnegemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Braune Soße	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Salzkartoffeln Rote Bete ^{2,4}	Pflaumenkompott ²
	657 kcal, 3,6 BE	420 kcal, 2,9 BE	187 kcal, 3,6 BE
Donnerstag	Bratwurst mit ² Jägersoße ² Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Röstinchen	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{52,58} Kirschen	Waldfruchtquark ^{52,58}
	824 kcal, 5,9 BE	547 kcal, 9,6 BE	215 kcal, 2,5 BE
Freitag	Heringsfilet "Hausfrauen "Art" mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne mit ^{52,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Apfelmus ²
	605 kcal, 3,3 BE	445 kcal, 3,2 BE	108 kcal, 2 BE
Samstag	Gemüse Eintopf mit ^{2,13,60,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Gemüse Eintopf mit ^{2,13,60,63} Brötchen ^{51,511}	Joghurt Exotisch ^{52,58}
	402 kcal, 1,9 BE	304 kcal, 4,2 BE	205 kcal, 3 BE
Sonntag	Rindergulasch mit ^{2,51,511} Spätzle ^{51,511,52,54,58} Brokkoligemüse	Pfannengemüse und ² Spätzle ^{51,511,52,54,58}	Herrencreme ^{93,12,52,58}
	551 kcal, 5,2 BE	422 kcal, 4,4 BE	337 kcal, 4,7 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (19) mit Milcheiweiß
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 Sulfid 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 25.03.2024 - 31.03.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

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

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Königsberger Klopse mit ⁵⁴ Salzkartoffeln Kapernsoße ^{52,58} Rote Bete ^{2,4} 587 kcal, 5,7 BE	Nudeln ^{51,511} Tomatengemüesoße ⁶⁰ Geriebener Käse ^{1,52,58} 577 kcal, 8,6 BE	Obstsalat 412 kcal, 8,3 BE
Dienstag	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch ^{51,511,57} Tomatensoße Reis 326 kcal, 4,2 BE	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit ^{51,511,54} Rahmsoße ^{93,52,58,63} 281 kcal, 2,5 BE	Quarkspeise ^{12,52,58} 152 kcal, 1,7 BE
Mittwoch	Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} Braune Soße 726 kcal, 4,5 BE	Gemüseauflauf mit ^{1,2,51,511,52,58} Sahnesoße ^{52,58} Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} 662 kcal, 4,9 BE	Moccapudding ^{52,58} 116 kcal, 1,5 BE
Donnerstag	Pizza ^{1,2,16,51,511,58} Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing ^{2,12,61,63} 988 kcal, 10,7 BE	Gaisburger Marsch ^{51,511,54,60} Brötchen ^{51,511} 994 kcal, 13,3 BE	Heidelbeerjoghurt ^{52,58} 161 kcal, 3,1 BE
Freitag	Wildlachs ⁵⁵ Gemüestreifen und ^{52,58,60} Dillsauce ^{2,52,58} Salzkartoffeln 381 kcal, 2,7 BE	Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pilzrahmsoße ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Kräuter dressing ^{2,52,58,61} 550 kcal, 4,7 BE	Karamelpudding ^{52,58} 94 kcal, 1,4 BE
Samstag	Erseneintopf mit ^{1,2,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} 781 kcal, 9 BE	Tomaten-Bohneneintopf mit Brötchen ^{2,13,52,58,60} 180 kcal, 2,5 BE	Himbeerpudding ^{12,52,58} 96 kcal, 1,2 BE
Sonntag	Schweinefiletköpfe Brokkoligemüse Spätzle ^{51,511,52,54,58} Cafe de Paris-Sauce ^{51,511,52,57,58} 617 kcal, 5 BE	Griechische Hirtenpfanne ^{51,511,52,58} Tomaten-Olivensauce ¹⁵ 403 kcal, 4,8 BE	Eisbecher ^{12,52,58} 147 kcal, 1,7 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
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; (57) Soja 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 01.04.2024 - 07.04.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Kasseler mit ^{1,2} Rahmsauerkraut ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Braune Soße 272 kcal, 2,8 BE	Kartoffel-Brokkoliauflauf ^{52,54,58} 273 kcal, 1,8 BE	Pfirsichquark ^{93,12,52,58} 347 kcal, 6,8 BE
Dienstag	Hühner Frikassee ^{51,511,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Reis 610 kcal, 4,6 BE	Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Pfirsichwürfel ² 350 kcal, 4,6 BE	Nektarinenpudding ^{52,58} 100 kcal, 1,2 BE
Mittwoch	Himmel und Erd ^{1,2,13,61,63} Zwiebelsoße ^{2,51,511} Apfel ¹⁴ 730 kcal, 9,7 BE	Schwarzwurzeln in Rahm ^{52,58} Salzkartoffeln Blattsalate der Saison Kräuterdressing ^{2,52,58,61} 394 kcal, 3,5 BE	Birnenkompott 72 kcal, 1,5 BE
Donnerstag	Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,52,58} Beilagensalat 602 kcal, 5,3 BE	Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} 379 kcal, 2,2 BE	Granatapfeljoghurt ^{52,58} 1010 kcal, 13,3 BE
Freitag	Schichtkohl mit Rahm ^{52,58} Salzkartoffeln 449 kcal, 4,3 BE	Paprikaragout mit ^{2,51,511} Reis 515 kcal, 4,4 BE	Sahnecreme ^{52,58} 101 kcal, 1,3 BE
Samstag	Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} Brötchen ^{51,511} 706 kcal, 6,5 BE	Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen ^{51,511} 276 kcal, 4,6 BE	Schokopudding ^{52,58} 240 kcal, 4,2 BE
Sonntag	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Champignonsoße ^{2,51,511,52,58} Nudeln ^{51,511} Rettichsalat 941 kcal, 8,7 BE	Waldpilzpfanne mit Gnocchi ⁵⁴ Rahmsoße ^{93,52,58,63} 271 kcal, 2,5 BE	Stracciatella-Joghurt ^{52,58} 66 kcal, 0,7 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier 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 08.04.2024 - 14.04.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Schweineschnitzel ^{51,511} Rahmsoße ^{93,52,58,63} Möhrengemüse und Macaire Kartoffeln ^{51,511}	Kartoffel-Frischkäsetasche ^{52,58} Möhrengemüse und Sahnesoße ^{52,58}	Vanillequark ^{93,12,52,58}
	1964 kcal, 22,2 BE	403 kcal, 3,3 BE	278 kcal, 5,2 BE
Dienstag	Würstchengulasch mit Nudeln ^{51,511} Beilagensalat	Käsesouffle ^{51,511,52,54,58} Käsesoße Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Beilagensalat	Grießpudding ^{51,511,52,58}
	783 kcal, 8 BE	536 kcal, 3,9 BE	94 kcal, 1,4 BE
Mittwoch	Geflügel Cordon Bleu mit Leipziger Allerlei und Kroketten ^{52,58} Rahmsoße ^{93,52,58,63}	Ofenkartoffel Kräuterquark ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Vinaigrette ^{2,61}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
	791 kcal, 5,7 BE	620 kcal, 5,8 BE	103 kcal, 1,3 BE
Donnerstag	Schnittbohneintopf mit Speckwürfeln ^{1,2} Brötchen ^{51,511}	ungarischer Paprikaeintopf mit Brötchen ^{51,511}	Fruchtcocktail ¹²
	393 kcal, 3,5 BE	250 kcal, 3,7 BE	74 kcal, 1,5 BE
Freitag	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Salzkartoffeln	Vegetarische Frühlingsrolle mit Reis Currysoße Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61}	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	1044 kcal, 5,2 BE	612 kcal, 8 BE	114 kcal, 1,4 BE
Samstag	Kartoffelsuppe ^{52,58} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} Brötchen ^{51,511}	Italienischer Gemüseintopf mit Suppennudeln ^{2,51,511,54} Brötchen ^{51,511}	Kirschjoghurt ^{52,58}
	754 kcal, 6,1 BE	943 kcal, 16,3 BE	61 kcal, 0,9 BE
Sonntag	Gebratene Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln	Gemüseragout mit Nudeln ^{51,511}	Vanillepudding ^{12,52,58}
	356 kcal, 2,7 BE	665 kcal, 8,6 BE	149 kcal, 2,3 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
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 = Proteinheiten. 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.