

Speiseplan vom 20.05.2024 - 26.05.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



| | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|------------|--|--|--|
| Montag | Leberkäse mit ^{1,2} warmer Kartoffelsalat ^{1,4,61} Senf ⁶¹ | Vitalfrikadelle mit ^{51,511,54} Rahm-Möhren ^{2,52,58} Salzkartoffeln | Apfelmus ² |
| | 968 kcal, 2 BE | 473 kcal, 5 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, 5 BE | 389 kcal, 4 BE | 103 kcal, 1 BE |
| Mittwoch | Gebrautes Schweinesteak Spargelragout ^{2,52,58} Salzkartoffeln | Milchreis mit Zimt und Zucker | Obstsalat |
| | 530 kcal, 4 BE | 101 kcal, 2 BE | 201 kcal, 4 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 BE | 1002 kcal, 8 BE | 101 kcal, 1 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, 5 BE | 681 kcal, 6 BE | 240 kcal, 4 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 BE | 310 kcal, 5 BE | 193 kcal, 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, 6 BE | 551 kcal, 5 BE | 168 kcal, 1 BE |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff

Allergene: (51) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (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 27.05.2024 - 02.06.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

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

| | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------|--|--|---|
| Montag | Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Braune Soße 657 kcal, 4 BE | Kartoffelauflauf mit ^{1,52,54,58} Blattsalate der Saison mit Kräuter dressing ^{2,52,58,61} 630 kcal, 3 BE | Nusspudding ^{52,58,59,592} 122 kcal, 2 BE |
| Dienstag | Putencurry mit Reis 467 kcal, 4 BE | Bergkäsenocken ^{51,511,52,54,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58} 449 kcal, 3 BE | Cremspeise ^{52,58} 113 kcal, 1 BE |
| Mittwoch | Hackfleischsoße und ^{2,60} Nudeln ^{51,511} Beilagensalat 835 kcal, 7 BE | Eier in grüner Soße Salzkartoffeln Beilagensalat 116 kcal, 2 BE | Pflaumenkompott ² 187 kcal, 4 BE |
| Donnerstag | Bratwurst mit ² Jägersoße ² Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Röstinchen 824 kcal, 6 BE | Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{52,58} Kirschen 547 kcal, 10 BE | Waldfruchtquark ^{52,58} 215 kcal, 3 BE |
| Freitag | Heringsfilet "Hausfrauen "Art" mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Salzkartoffeln 605 kcal, 3 BE | Bunte Gemüsepfanne mit ^{52,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} 445 kcal, 3 BE | Apfelmus ² 108 kcal, 2 BE |
| Samstag | Gemüse Eintopf mit ^{2,13,60,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} 402 kcal, 2 BE | Gemüse Eintopf mit ^{2,13,60,63} Brötchen ^{51,511} 304 kcal, 4 BE | Joghurt Exotisch ^{52,58} 205 kcal, 3 BE |
| Sonntag | Rindergulasch mit ^{2,51,511} Spätzle ^{51,511,52,54,58} Frühlingsgemüse ² 788 kcal, 8 BE | Spargelgemüse und ^{2,51,511,52,58} Schwenkkartoffeln ^{52,58} 317 kcal, 3 BE | Herrencreme ^{93,12,52,58} 337 kcal, 5 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 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 03.06.2024 - 09.06.2024



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, 6 BE | Nudeln ^{51,511} Tomatengemüesoße ⁶⁰ Geriebener Käse ^{1,52,58} 577 kcal, 9 BE | Obstsalat 412 kcal, 8 BE |
| Dienstag | Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch ^{51,511,57} Tomatensoße Reis 327 kcal, 4 BE | Schupfnudel-Gemüsepfanne mit ^{51,511,54} Rahmsoße ^{93,52,58,63} 280 kcal, 3 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 | Gemüseauflauf mit ^{1,2,51,511,52,58} Sahnesoße ^{52,58} Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} 662 kcal, 5 BE | Moccapudding ^{52,58} 116 kcal, 1 BE |
| Donnerstag | Pizza ^{1,2,16,51,511,58} Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing ^{2,12,61,63} 988 kcal, 11 BE | Gaisburger Marsch ^{51,511,54,60} Brötchen ^{51,511} 994 kcal, 13 BE | Heidelbeerjoghurt ^{52,58} 161 kcal, 3 BE |
| Freitag | Fischfilet ⁵⁵ Spargelgemüse und ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58} 891 kcal, 5 BE | Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pilzrahmsoße ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Kräuter dressing ^{2,52,58,61} 550 kcal, 5 BE | Karamelpudding ^{52,58} 94 kcal, 1 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 BE | Himbeerpudding ^{12,52,58} 96 kcal, 1 BE |
| Sonntag | Kasseler mit ^{1,2} Sauerkraut Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Braune Soße 253 kcal, 3 BE | Griechische Hirtenpfanne ^{51,511,52,58} Tomaten-Olivensauce ¹⁵ 403 kcal, 5 BE | Eisbecher ^{12,52,58} 147 kcal, 2 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 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 10.06.2024 - 16.06.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:

| | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|------------|--|--|--|
| Montag | Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,52,58} Beilagensalat | Kartoffel-Brokkoliauflauf ^{52,54,58} | Pfirsichquark ^{93,12,52,58} |
| | 602 kcal, 5 BE | 273 kcal, 2 BE | 347 kcal, 7 BE |
| Dienstag | Hühner Frikassee ^{51,511,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Reis | Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Pfirsichwürfel ² | Nektarinenpudding ^{52,58} |
| | 610 kcal, 5 BE | 350 kcal, 5 BE | 100 kcal, 1 BE |
| Mittwoch | Schweinegulasch mit ² Balkangemüse und ^{52,58} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} | Kohlrabi in Rahm ^{2,52,58} Salzkartoffeln Blattsalate der Saison Kräuterdressing ^{2,52,58,61} | Birnenkompott |
| | 1073 kcal, 5 BE | 674 kcal, 7 BE | 72 kcal, 1 BE |
| Donnerstag | Hackbällchen und ^{51,511,54,61} Rahmsoße ^{93,52,58,63} Nudeln ^{51,511} Preiselbeeren | Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} | Granatapfeljoghurt ^{52,58} |
| | 853 kcal, 10 BE | 379 kcal, 2 BE | 1010 kcal, 13 BE |
| Freitag | Schichtkohl mit Rahm ^{52,58} Salzkartoffeln | Paprikaragout mit ^{2,51,511} Reis | Sahnecreme ^{52,58} |
| | 449 kcal, 4 BE | 515 kcal, 4 BE | 101 kcal, 1 BE |
| Samstag | Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} Brötchen ^{51,511} | Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen ^{51,511} | Schokopudding ^{52,58} |
| | 706 kcal, 7 BE | 276 kcal, 5 BE | 240 kcal, 4 BE |
| Sonntag | Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Champignonsoße ^{2,51,511,52,58} Zwiebelpüree ^{2,13,51,511,52,58,63} Rettichsalat | Waldpilzpfanne mit Gnocchi ⁵⁴ Rahmsoße ^{93,52,58,63} | Stracciatella-Joghurt ^{52,58} |
| | 938 kcal, 4 BE | 271 kcal, 3 BE | 66 kcal, 1 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; (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 17.06.2024 - 23.06.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



| | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|------------|---|---|--------------------------------------|
| Montag | Hähnchenschnitzel mit ^{2,51,511} Spargelragout ^{2,52,58} Macaire Kartoffeln ^{51,511} | Spargelragout ^{2,52,58} Salzkartoffeln | Vanillequark ^{93,12,52,58} |
| | 2089 kcal, 24 BE | 274 kcal, 4 BE | 278 kcal, 5 BE |
| Dienstag | Würstchengulasch mit ^{16,60,61} 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, 4 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} | Ofenkartoffel Kräuterquark ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Vinaigrette ^{2,61} | Joghurtspeise ^{12,52,58} |
| | 791 kcal, 6 BE | 620 kcal, 6 BE | 103 kcal, 1 BE |
| Donnerstag | Schnittbohneintopf mit Speckwürfeln ^{1,2} Brötchen ^{51,511} | ungarischer Paprikaeintopf mit ^{2,60} Brötchen ^{51,511} | Fruchtcocktail ¹² |
| | 393 kcal, 3 BE | 252 kcal, 4 BE | 74 kcal, 1 BE |
| Freitag | Paniertes Seelachsfilet mit ^{2,51,511,54,55,57,61} Remouladensoße und ^{54,57,61} Salzkartoffeln | Vegetarische Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Reis Currysoße Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} | Nusspudding ^{52,58,59,592} |
| | 1044 kcal, 5 BE | 612 kcal, 8 BE | 114 kcal, 1 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 BE | 943 kcal, 16 BE | 61 kcal, 1 BE |
| Sonntag | Gebratene Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln | Gemüseragout mit ^{2,51,511,52,58} Nudeln ^{51,511} | Vanillepudding ^{12,52,58} |
| | 356 kcal, 3 BE | 665 kcal, 9 BE | 149 kcal, 2 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 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.