

Speiseplan vom 29.06.2026 - 05.07.2026



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 Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Braune Soße 461 kcal, 3 BE	Apfelblech-Pfannkuchen mit ^{2,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} 416 kcal, 6 BE	Cremspeise ^{52,58} 113 kcal, 1 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	Heringshappen ^{2,7,10,52,54,55,58} Salzkartoffeln 499 kcal, 2 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	Spießbraten Zwiebelsoße ^{2,51,511} Kroketten ^{52,58} Beilagensalat 686 kcal, 5 BE	Marillenknödel mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} 442 kcal, 6 BE	bayrisch Creme ^{52,58} 168 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (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 06.07.2026 - 12.07.2026



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} Mischgemüse Salzkartoffeln Braune Soße 575 kcal, 3 BE	Kartoffelauflauf mit ^{1,52,54,58} Beilagensalat 474 kcal, 2 BE	Nusspudding ^{52,58,59,592} 122 kcal, 2 BE
Dienstag	Putencurry mit Reis 467 kcal, 4 BE	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} Kirschen 768 kcal, 10 BE	Cremspeise ^{52,58} 113 kcal, 1 BE
Mittwoch	Bratwurst mit ² Pfannengemüse und ² Salzkartoffeln 479 kcal, 2 BE	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58} 494 kcal, 4 BE	Pflaumenkompott ² 187 kcal, 4 BE
Donnerstag	Hackfleischsoße und ^{2,60} Nudeln ^{51,511} Beilagensalat Geriebener Hartkäse 939 kcal, 7 BE	Eier in grüner Soße Salzkartoffeln Beilagensalat 116 kcal, 2 BE	Waldfruchtquark ^{52,58} 210 kcal, 2 BE
Freitag	Schlemmerfilet ^{2,51,511,52,55,58} Brokkoligemüse Reis Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} 629 kcal, 5 BE	Bunte Gemüsepfanne mit ^{52,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} 447 kcal, 3 BE	Apfelmus ² 108 kcal, 2 BE
Samstag	Chili con Carne ² Brötchen ^{51,511} 391 kcal, 4 BE	Kartoffelsuppe ^{52,58} Brötchen ^{51,511} 507 kcal, 6 BE	Joghurt Exotisch ^{52,58} 205 kcal, 3 BE
Sonntag	Kasseler mit ^{1,2} Schwenkkartoffeln ^{52,58} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Braune Soße 294 kcal, 3 BE	Sellerieschnitzel in Kräuterrahm ^{2,51,511,52,54,58,60} Schwenkkartoffeln ^{52,58} 226 kcal, 2 BE	Herrencreme ^{93,12,52,58} 337 kcal, 5 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff
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; (61) Senf 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 13.07.2026 - 19.07.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchennuggets mit ^{16,51,511} Kroketten ^{52,58} Karottensalat Ketchup ^{1,8} 813 kcal, 7 BE	Kichererbsen-Curry Reis 395 kcal, 5 BE	Karamelpudding ^{52,58} 94 kcal, 1 BE
Dienstag	Königsberger Klopse mit ⁵⁴ Salzkartoffeln Kapernsoße ^{52,58} Rote Bete ^{2,4} 587 kcal, 6 BE	Nudeln ^{51,511} Tomatengemüsesoße ⁶⁰ 505 kcal, 9 BE	Quarkspeise ^{12,52,58} 152 kcal, 2 BE
Mittwoch	Hähnchenkeulenfilet Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} Braune Soße 726 kcal, 4 BE	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit ^{51,511,54} Rahmsoße ^{93,52,58,63} Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61} 478 kcal, 5 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 Gemüstreifen und ^{52,58,60} Sahnesoße ^{52,58} Petersilienkartoffeln ^{52,58} 738 kcal, 4 BE	Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pilzrahmsoße ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing ^{2,52,58,61} 533 kcal, 4 BE	Birnenquark ^{52,58} 117 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	Schweinegulasch mit ² Frühlingsgemüse ² Butterspätzle ^{12,51,511,54} 1022 kcal, 7 BE	Bauernsalat "griechischer Art" ^{52,58} Brötchen ^{51,511} 222 kcal, 3 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; (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 20.07.2026 – 26.07.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

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

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Ravioli 2,51,511,52,54,58 Schinken-Sahnesoße 1,2,16,52,58 Beilagensalat	Gemüseschnitzel mit 2,51,511,512,516,52,58 Sahnesoße 52,58 Kräuterreis 52,58 Beilagensalat	Pfirsichquark 93,12,52,58
	601 kcal, 5 BE	1034 kcal, 8 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	Kiba-Joghurt 2,52,58
	610 kcal, 5 BE	350 kcal, 5 BE	96 kcal, 1 BE
Mittwoch	Bauernpfanne mit Gewürzgurken 4,61	Spaghetti mit 51,511 Linsenbolognese 60	Nektarinenpudding 52,58
	5 kcal, 0 BE	1300 kcal, 14 BE	100 kcal, 1 BE
Donnerstag	Sülze mit 1,2,16,60,61 Schwenkkartoffeln 52,58 Remouladensoße und 54,57,61 Beilagensalat	Reibekuchen 1,2,63 Apfelmus 2	Granatapfeljoghurt 52,58
	759 kcal, 3 BE	408 kcal, 7 BE	1010 kcal, 13 BE
Freitag	Pfannengyros mit 2,52,58 Griechischer Reis Krautsalat Tzatziki 52,58	Paprikaragout mit 2,51,511 Reis	Sahnecreme 52,58
	832 kcal, 8 BE	517 kcal, 4 BE	101 kcal, 1 BE
Samstag	Kartoffelsuppe 52,58 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 Brötchen 51,511	Gefüllte Eierpfannkuchen mit 51,511,52,54,58 Vanillesoße 52,58	Schokopudding 52,58
	754 kcal, 6 BE	371 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	Tellerrösti mit Gemüse und Käse überbacken 58 Sahnesoße 52,58	Stracciatella-Joghurt 52,58
	939 kcal, 4 BE	469 kcal, 3 BE	66 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier 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 27.07.2026 - 02.08.2026



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}	Salzkartoffeln Kräuterquark ^{52,58} Bohnensalat ^{2,4}	Vanillequark ^{93,12,52,58}
	2015 kcal, 22 BE	291 kcal, 2 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} Pilzrahmsoße ^{52,58}	Pfannengnocchi mit ⁵⁴ Tomatenrahmsoße ^{52,58} Brokkoligemüse	Joghurtspeise ^{12,52,58}
	777 kcal, 6 BE	584 kcal, 8 BE	103 kcal, 1 BE
Donnerstag	Schnittbohneintopf mit Speckwürfeln ^{1,2} Brötchen ^{51,511}	Champignon Bärlaucheintopf mit ^{52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Fruchtcocktail ¹²
	399 kcal, 4 BE	283 kcal, 4 BE	74 kcal, 1 BE
Freitag	Backfisch mit ^{51,511,54,55,61} Remouladensoße und ^{54,57,61} Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61}	Vegetarische Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Reis Wok-Gemüse Süß-Saure Sauce ^{51,511,57}	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	907 kcal, 6 BE	526 kcal, 8 BE	114 kcal, 1 BE
Samstag	Hühnersuppeintopf mit Nudeln ^{3,51,511,515,52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Italienischer Gemüseintopf mit Suppennudeln ^{2,51,511,54} Brötchen ^{51,511}	Kirschjoghurt ^{52,58}
	533 kcal, 5 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; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit 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; (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.