

Speiseplan vom 29.12.2025 – 04.01.2026

	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 Gemüseintopf 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 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.



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



Speiseplan vom 05.01.2026 – 11.01.2026

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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:

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 12.01.2026 – 18.01.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Wurzelgemüse ⁶⁰ Salzkartoffeln Braune Soße	Kartoffelauflauf mit ^{1,52,54,58} Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing ^{2,52,58,61}	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	630 kcal, 4 BE	630 kcal, 3 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 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			



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:

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 19.01.2026 – 25.01.2026

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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:

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 26.01.2026 – 01.02.2026

	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	Nektarinenpudding 52,58
	610 kcal, 5 BE	350 kcal, 5 BE	100 kcal, 1 BE
Mittwoch	Bauernpfanne mit Gewürzgurken 4,61	Kohlrabi in Rahm 2,52,58 Salzkartoffeln Beilagensalat	Birnenkompott
	5 kcal, 0 BE	502 kcal, 7 BE	72 kcal, 1 BE
Donnerstag	Himmel und Erd 1,2,13,61,63 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Zwiebelsoße 2,51,511	Reibekuchen 1,2,63 Apfelmus 2	Granatapfeljoghurt 52,58
	808 kcal, 10 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	Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen 51,511	Schokopudding 52,58
	754 kcal, 6 BE	283 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 Konservierungsmittel; (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; (58) Milch 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			



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:

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.

