

# Speiseplan vom 29.12.2025 – 04.01.2026

|            | Menü 1   | Menü 2  | Dessert                          |
|------------|--|---|----------------------------------|
| Montag     | <b>Hähnchenschnitzel mit</b> 2,51,511<br><b>Mischgemüse</b><br><b>Macaire Kartoffeln</b> 51,511<br><b>Rahmsoße</b> 93,52,58,63<br><br>2015 kcal, 22 BE   | <b>Zucchini-Tomatengratin</b> 52,58<br><b>Reis</b>  | <b>Vanillequark</b> 93,12,52,58  |
|            |  | 361 kcal, 4 BE  | 278 kcal, 5 BE                   |
| Dienstag   | <b>Würstchengulasch mit</b> 16,60,61<br><b>Nudeln</b> 51,511<br><b>Beilagensalat</b><br><br>786 kcal, 8 BE   | <b>Gebackener Camembert</b> 51,511,58<br><b>Salzkartoffeln</b><br><b>Preiselbeeren</b><br><b>Beilagensalat</b>                                      | <b>Grießpudding</b> 51,511,52,58 |
|            |  | 451 kcal, 5 BE  | 94 kcal, 1 BE                    |
| Mittwoch   | <b>Geflügel Cordon Bleu mit</b> 1,16,51,511,515,52,58<br><b>Leipziger Allerlei und</b> 52,58<br><b>Kroketten</b> 52,58<br><b>Rahmsoße</b> 93,52,58,63<br><br>791 kcal, 6 BE                                | <b>Waldpilzpfanne mit Gnocchi</b> 54<br><b>Rahmsoße</b> 93,52,58,63   | <b>Joghurtspeise</b> 12,52,58    |
|            |  | 259 kcal, 2 BE  | 103 kcal, 1 BE                   |
| Donnerstag | <b>Schnittbohneneintopf mit</b><br><b>Speckwürfeln</b> 1,2<br><b>Brötchen</b> 51,511<br><br>399 kcal, 4 BE   | <b>Kürbissuppe</b><br><b>Brötchen</b> 51,511  | <b>Fruchtcocktail</b> 12         |
|            |  | 398 kcal, 6 BE  | 74 kcal, 1 BE                    |
| Freitag    | <b>Paniertes Seelachsfilet mit</b> 2,51,511,54,55,57,61<br><b>Remouladensoße und</b> 54,57,61<br><b>Salzkartoffeln</b><br><b>Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing</b> 52,58,61<br><br>1251 kcal, 8 BE | <b>Vegetarische Frühlingsrolle mit</b> 51,511,54,57<br><b>Reis</b><br><b>Currysoße</b><br><b>Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing</b> 52,58,61 | <b>Nusspudding</b> 52,58,59,592  |
|            |  | 612 kcal, 8 BE  | 114 kcal, 1 BE                   |
| Samstag    | <b>Linseneintopf mit</b> 1,2,52,58,60<br><b>Wiener Würstchen</b> 1,2,16<br><b>Brötchen</b> 51,511<br><br>777 kcal, 7 BE  | <b>Italienischer Gemüseeintopf mit Suppennudeln</b><br>2,51,511,54<br><b>Brötchen</b> 51,511  | <b>Kirschjoghurt</b> 52,58       |
|            |  | 950 kcal, 16 BE   | 61 kcal, 1 BE                    |
| Sonntag    | <b>Schweinegeschnetzeltes mit</b> 93,2,52,58,63<br><b>Spätzle</b> 51,511,52,54,58<br><b>Beilagensalat</b><br><br>773 kcal, 4 BE  | <b>Gemüseragout mit</b> 2,51,511,52,58<br><b>Nudeln</b> 51,511  | <b>Vanillepudding</b> 12,52,58   |
|            |  | 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 SO<sub>2</sub> angegeben.  
**Allgemeine Informationen:** Änderungen vorbehalten. BE = Brötelnheiten. 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 <sup>1,2,16</sup><br>Kartoffelsalat <sup>1,2,61</sup><br>Senf <sup>61</sup><br><br>501 kcal, 2 BE  | Vitalfrikadelle mit <sup>51,511,54</sup><br>Rahm-Möhren <sup>2,52,58</sup><br>Salzkartoffeln<br><br>475 kcal, 5 BE                         | Apfelmus <sup>2</sup><br><br>108 kcal, 2 BE                                      |
|            |   |  |  |
| Dienstag   | Geflügelroulade mit <sup>52,58,61</sup><br>Kräuterreis <sup>52,58</sup><br>Blumenkohl und <sup>52,58</sup><br>Sahnesoße <sup>52,58</sup><br><br>1002 kcal, 5 BE | Maultaschen-Pfanne mit Gemüse und Ei <sup>2,51,511,54,60</sup><br>Kräutersoße <sup>2,51,511,52,58</sup><br><br>511 kcal, 5 BE              | Kokospudding <sup>52,58</sup><br><br>103 kcal, 1 BE                              |
|            |   |  |  |
| Mittwoch   | Gebratenes Schweinesteak<br>Rosenkohl und <sup>52,58</sup><br>Salzkartoffeln<br>Braune Soße<br><br>492 kcal, 3 BE   | Milchreis mit Zimt und Zucker  | Obstsalat  |
|            |   | 101 kcal, 2 BE   | 201 kcal, 4 BE   |
| Donnerstag | Jägerschnitzel mit <sup>93,2,51,511,63</sup><br>Macaire Kartoffeln <sup>51,511</sup><br>Gurkensalat <sup>1,2</sup><br><br>2060 kcal, 22 BE                      | Kartoffelauf mit Mangold <sup>52,54,58</sup><br>Gurkensalat <sup>1,2</sup><br><br>286 kcal, 2 BE   | Vanillejoghurt <sup>52,58</sup><br><br>112 kcal, 1 BE                            |
|            |   |  |  |
| Freitag    | Fischstäbchen mit <sup>51,511,55</sup><br>Rahmspinat und<br>Salzkartoffeln<br><br>538 kcal, 5 BE  | Blumenkohl-Käsamedaillon mit <sup>2,51,511,52,54,58</sup><br>Salzkartoffeln<br>Kräutersoße <sup>2,51,511,52,58</sup><br><br>681 kcal, 6 BE | Schokopudding <sup>52,58</sup><br><br>240 kcal, 4 BE                             |
|            |   |  |  |
| Samstag    | ungarische Bohnensuppe mit <sup>1,2,3,51,511,515,52,58,60,61</sup><br>Fleischeinlage<br>Brötchen <sup>51,511</sup><br><br>630 kcal, 4 BE                        | Kartoffel-Lauchewintopf <sup>2,52,58,60</sup><br>Brötchen <sup>51,511</sup><br><br>444 kcal, 6 BE  | Götterspeise <sup>12</sup><br>Vanillesoße <sup>52,58</sup><br><br>193 kcal, 3 BE |
|            |   |  |  |
| Sonntag    | Rinderroulade mit <sup>1,2,60,61</sup><br>Apfelrotkohl <sup>2,6</sup><br>Salzkartoffeln<br>Braune Soße<br><br>721 kcal, 5 BE                                    | Gemüselasagne <sup>2,58</sup><br>Beilagensalat<br><br>450 kcal, 4 BE   | bayrisch Creme <sup>52,58</sup><br><br>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 SO<sub>2</sub> 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 12.01.2026 – 18.01.2026

|            | Menü 1  | Menü 2   | Dessert  |
|------------|---|--|--|
| Montag     | Frikadelle mit <sup>51,511,54,61</sup><br>Wurzelgemüse <sup>60</sup><br>Salzkartoffeln<br>Braune Soße<br><br>630 kcal, 4 BE   | Kartoffelauflauf mit <sup>1,52,54,58</sup><br>Blattsalate der Saison mit<br>Kräuterdressing <sup>2,52,58,61</sup>              | Nusspudding <sup>52,58,59,592</sup>                      |
|            |   | 630 kcal, 3 BE   | 122 kcal, 2 BE   |
| Dienstag   | Putencurry mit<br>Reis<br><br>467 kcal, 4 BE  | Kaiserschmarrn mit <sup>51,511,52,54,58</sup><br>Vanillesoße <sup>52,58</sup><br>Kirschen<br><br>768 kcal, 10 BE               | Cremspeise <sup>52,58</sup>                              |
|            |   |  | 113 kcal, 1 BE   |
| Mittwoch   | Bratwurst mit <sup>2</sup><br>Rotkohl und <sup>2,52,58</sup><br>Salzkartoffeln<br>Braune Soße<br><br>510 kcal, 4 BE           | Kartoffeltaschen mit <sup>52,58</sup><br>Möhrengemüse und <sup>52,58</sup><br>Sahnesoße <sup>52,58</sup><br><br>494 kcal, 4 BE | Pflaumenkompott <sup>2</sup><br><br>187 kcal, 4 BE       |
|            |   |  |  |
| Donnerstag | Hackfleischsoße und <sup>2,60</sup><br>Nudeln <sup>51,511</sup><br>Beilagensalat<br>Geriebener Hartkäse<br><br>939 kcal, 7 BE | Eier in grüner Soße<br>Salzkartoffeln<br>Beilagensalat<br><br>116 kcal, 2 BE   | Waldfruchtquark <sup>52,58</sup><br><br>210 kcal, 2 BE   |
|            |   |  |  |
| Freitag    | Heringshappen <sup>2,7,10,52,54,55,58</sup><br>Salzkartoffeln<br><br>499 kcal, 2 BE   | Bunte Gemüsepflanne mit <sup>52,58</sup><br>Salzkartoffeln<br>Kräutersoße <sup>2,51,511,52,58</sup><br><br>447 kcal, 3 BE      | Apfelmus <sup>2</sup><br><br>108 kcal, 2 BE              |
|            |   |  |  |
| Samstag    | Chili con Carne <sup>2</sup><br>Brötchen <sup>51,511</sup><br><br>391 kcal, 4 BE  | Kartoffelsuppe <sup>52,58</sup><br>Brötchen <sup>51,511</sup><br><br>507 kcal, 6 BE  | Joghurt Exotisch <sup>52,58</sup><br><br>205 kcal, 3 BE  |
|            |   |  |  |
| Sonntag    | Kasseler mit <sup>1,2</sup><br>Schwenkkartoffeln <sup>52,58</sup><br>Sauerkraut<br>Braune Soße<br><br>193 kcal, 3 BE          | Sellerieschnitzel in Kräuterrahm <sup>2,51,511,52,54,58,60</sup><br>Schwenkkartoffeln <sup>52,58</sup><br><br>226 kcal, 2 BE   | Herrencreme <sup>93,12,52,58</sup><br><br>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

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 19.01.2026 – 25.01.2026

|            | Menü 1   | Menü 2  | Dessert                            |
|------------|--|---|------------------------------------|
| Montag     | Königsberger Klopse mit <sup>54</sup><br>Salzkartoffeln<br>Kapernsoße <sup>52,58</sup><br>Rote Bete <sup>2,4</sup><br><br>587 kcal, 6 BE                         | Nudeln <sup>51,511</sup><br>Tomatengemüsesoße <sup>60</sup><br>Geriebener Käse <sup>1,52,58</sup>   | Obstsalat                          |
|            |  | 579 kcal, 9 BE  | 412 kcal, 8 BE                     |
| Dienstag   | Hähnchennuggets mit <sup>16,51,511</sup><br>Kroketten <sup>52,58</sup><br>Karottensalat<br>Ketchup <sup>1,8</sup><br><br>813 kcal, 7 BE                          | Schupfnudel-Gemüsepfanne mit <sup>51,511,54</sup><br>Rahmsoße <sup>93,52,58,63</sup>  | Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>    |
|            |  | 271 kcal, 2 BE  | 152 kcal, 2 BE                     |
| Mittwoch   | Hähnchenkeule mit<br>Salzkartoffeln<br>Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>52,58,61</sup><br>Braune Soße<br><br>726 kcal, 4 BE                        | Gemüse-Reis-Pfanne mit<br>Sahnesoße <sup>52,58</sup><br>Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>52,58,61</sup>                           | Moccapudding <sup>52,58</sup>      |
|            |  | 503 kcal, 6 BE  | 116 kcal, 1 BE                     |
| Donnerstag | Salamipizza <sup>1,2,52,58</sup><br>Beilagensalat<br><br>741 kcal, 3 BE  | Rührei mit <sup>2,52,54,58</sup><br>Rahmspinat und<br>Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>   | Heidelbeerjoghurt <sup>52,58</sup> |
|            |  | 379 kcal, 2 BE  | 161 kcal, 3 BE                     |
| Freitag    | Fischfilet <sup>55</sup><br>Gemüsestreifen und <sup>52,58,60</sup><br>Petersilienkartoffeln <sup>52,58</sup><br>Sahnesoße <sup>52,58</sup><br><br>738 kcal, 4 BE | Semmelknödel <sup>51,511,52,54,58</sup><br>Pilzrahmsoße <sup>52,58</sup><br>Blattsalate der Saison mit<br>Kräuterdressing <sup>2,52,58,61</sup> | Karamelpudding <sup>52,58</sup>    |
|            |  | 533 kcal, 4 BE  | 94 kcal, 1 BE                      |
| Samstag    | Gulaschsuppe mit <sup>2,3,51,511,515,52,58,60</sup><br>Brötchen <sup>51,511</sup><br><br>346 kcal, 3 BE  | Erbseneintopf mit <sup>1,2,60</sup><br>Brötchen <sup>51,511</sup>   | Himbeerpudding <sup>12,52,58</sup> |
|            |  | 706 kcal, 12 BE   | 96 kcal, 1 BE                      |
| Sonntag    | Herzhafte Kohlroulade <sup>51,511,61</sup><br>Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup><br>Kümmelsoße <sup>2</sup><br><br>774 kcal, 7 BE                           | Griechische Hirtenpfanne <sup>51,511,52,58</sup><br>Tomaten-Olivensauce <sup>15</sup>   | Eisbecher <sup>12,52,58</sup>      |
|            |  | 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 SO<sub>2</sub> 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 26.01.2026 – 01.02.2026

|            | Menü 1   | Menü 2   | Dessert                                    |
|------------|--|--|--|
| Montag     | Ravioli <small>2,51,511,52,54,58</small><br>Schinken-Sahnesoße <small>1,2,16,52,58</small><br>Beilagensalat  | Gemüseschnitzel mit <small>2,51,511,512,516,52,58</small><br>Sahnesoße <small>52,58</small><br>Kräuterreis <small>52,58</small><br>Beilagensalat | Pfirsichquark <small>93,12,52,58</small>   |
|            | 601 kcal, 5 BE   | 1034 kcal, 8 BE  | 347 kcal, 7 BE                             |
| Dienstag   | Hühner Frikassee <small>51,511,52,58</small><br>Leipziger Allerlei und Reis  | Grießbrei mit <small>51,511,52,58</small><br>Pfirsichwürfel <small>2</small>   | Nektarinenudding <small>52,58</small>      |
|            | 610 kcal, 5 BE   | 350 kcal, 5 BE   | 100 kcal, 1 BE                             |
| Mittwoch   | Bauernpfanne mit Gewürzgurken <small>4,61</small>  | Kohlrabi in Rahm <small>2,52,58</small><br>Salzkartoffeln<br>Beilagensalat   | Birnenkompott                              |
|            | 5 kcal, 0 BE   | 502 kcal, 7 BE   | 72 kcal, 1 BE                              |
| Donnerstag | Himmel und Erd <small>1,2,13,61,63</small><br>Kartoffelpüree <small>2,13,52,58,63</small><br>Zwiebelsoße <small>2,51,511</small>                               | Reibekuchen <small>1,2,63</small><br>Apfelmus <small>2</small>   | Granatapfeljoghurt <small>52,58</small>    |
|            | 808 kcal, 10 BE  | 408 kcal, 7 BE   | 1010 kcal, 13 BE                           |
| Freitag    | Pfannengyros mit <small>2,52,58</small><br>Griechischer Reis<br>Krautsalat<br>Tzatziki <small>52,58</small>  | Paprikaragout mit <small>2,51,511</small><br>Reis  | Sahnecreme <small>52,58</small>            |
|            | 832 kcal, 8 BE   | 517 kcal, 4 BE   | 101 kcal, 1 BE                             |
| Samstag    | Kartoffelsuppe <small>52,58</small><br>Wursteinlage <small>1,2,19,52,58,61</small><br>Brötchen <small>51,511</small>   | Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen <small>51,511</small>  | Schokopudding <small>52,58</small>         |
|            | 754 kcal, 6 BE   | 283 kcal, 5 BE   | 240 kcal, 4 BE                             |
| Sonntag    | Hackbraten mit <small>51,511,54,61</small><br>Champignonsoße <small>2,51,511,52,58</small><br>Zwiebelpüree <small>2,13,51,511,52,58,63</small><br>Rettichsalat | Tellerrösti mit Gemüse und Käse überbacken <small>58</small><br>Sahnesoße <small>52,58</small>   | Stracciatella-Joghurt <small>52,58</small> |
|            | 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; (58) Milch und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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: