

Speiseplan vom 31.08.2026 – 06.09.2026

	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	Hühnersuppeneintopf 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 10/mg/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.



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



Speiseplan vom 07.09.2026 – 13.09.2026

	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	Hackbällchen Toskana mit ^{51,511,54} Reis	Apfelblech-Pfannkuchen mit ^{2,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58}	Cremspeise ^{52,58}
	450 kcal, 5 BE	416 kcal, 6 BE	113 kcal, 1 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	Heringshappen ^{2,7,10,52,54,55,58} Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsamedaillon mit ^{2,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Schokopudding ^{52,58}
	499 kcal, 2 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	Spießbraten Zwiebelsoße ^{2,51,511} Kroketten ^{52,58} Beilagensalat	Marillenknödel mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58}	bayrisch Creme ^{52,58}
	686 kcal, 5 BE	442 kcal, 6 BE	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			



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 14.09.2026 – 20.09.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Frikadelle mit ^{51,511,54} Mischgemüse Salzkartoffeln Braune Soße	Kartoffelauflauf mit ^{1,52,54,58} Beilagensalat	Nusspudding ^{52,58,59,592}
	2908 kcal, 11 BE	474 kcal, 2 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 Pfannengemüse und ² Wedges ^{51,511} Braune Soße	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58}	Pflaumenkompott ²
	1912 kcal, 18 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	Schlemmerfilet ^{2,51,511,52,55,58} Brokkoligemüse Reis Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Bunte Gemüsepfanne mit ^{52,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Apfelmus ²
	629 kcal, 5 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} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Sauerkraut Braune Soße	Sellerieschnitzel in Kräuterrahm ^{2,51,511,52,54,58,60} Schwenkkartoffeln ^{52,58}	Herrencreme ^{93,12,52,58}
	253 kcal, 3 BE	226 kcal, 2 BE	337 kcal, 5 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt
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; (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 21.09.2026 – 27.09.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchennuggets mit ² Kroketten ^{52,58} Karottensalat Ketchup ^{1,8}	Kichererbsen-Curry Reis	Karamelpudding ^{52,58}
	661 kcal, 6 BE	395 kcal, 5 BE	94 kcal, 1 BE
Dienstag	Königsberger Klopse mit ⁵⁴ Salzkartoffeln Kapernsoße ^{52,58} Rote Bete ^{2,4}	Nudeln ^{51,511} Tomatengemüsesoße ⁶⁰ Geriebener Käse ^{1,52,58}	Quarkspeise ^{12,52,58}
	587 kcal, 6 BE	579 kcal, 9 BE	152 kcal, 2 BE
Mittwoch	Putengeschnetzeltes mit ^{2,51,511,52,58} Röstinchen Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61}	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit ^{51,511,54} Rahmsoße ^{93,52,58,63} Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{52,58,61}	Moccapudding ^{52,58}
	617 kcal, 5 BE	478 kcal, 5 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 Gemüestreifen und ^{52,58,60} Sahnesoße ^{52,58} Petersilienkartoffeln ^{52,58}	Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pilzrahmsoße ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing ^{2,52,58,61}	Birnenquark ^{52,58}
	738 kcal, 4 BE	533 kcal, 4 BE	117 kcal, 1 BE
Samstag	Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Erbseintopf mit ^{1,2,60} Brötchen ^{51,511}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	346 kcal, 3 BE	706 kcal, 12 BE	96 kcal, 1 BE
Sonntag	Schweinegulasch "Szegediner Art" Kartoffelklöße ^{52,58}	Bauernsalat "griechischer Art" ^{52,58} Brötchen ^{51,511}	Eisbecher ^{12,52,58}
	716 kcal, 5 BE	222 kcal, 3 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 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 28.09.2026 – 04.10.2026

	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 Waldfruchtgrütze	Kiba-Joghurt 2,52,58
	610 kcal, 5 BE	403 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			



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.

