

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 05.10.2026	Bratwurst vom Schwein ¹⁶ mit Zwiebel-Kartoffelstampf, ^{2,12,13,51,511,52,58,63} und Rotkohl ^{2,6,12} und Senf ⁶¹	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse ^{12,51,511,54} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Pfirsichkompott
Dienstag, 06.10.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511} mit Champignon-Rahmsoße ^{12,51,511,515,52,57,58,60} dazu Röstiecken dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Gabel Spaghetti ^{51,511} in einer Käse-Lauch-Soße ^{12,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 07.10.2026	Königsberger Klopse ^{12,51,511,54,60} dazu Salzkartoffeln und rote Bete Salat ^{2,4}	Quarkauflauf ^{12,52,54,58} dazu eine Waldbeerensoße	Zimtcreme ^{12,52,58}
Donnerstag, 08.10.2026	Steckrübeneintopf ^{2,60} mit Suppenfleisch vom Rind	Nudelaufguss mit Gemüse ^{1,12,51,511,52,54,58} in einer Kräuter- Käsesoße ^{12,51,511,52,58}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{12,52,58}
Freitag, 09.10.2026	Hering "Hausfrauen Art" ^{2,7,10,52,54,55,58} dazu Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} mit heißen Kirschen ^{2,5,10,12}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 10.10.2026	Linseneintopf ⁶⁰ mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Linseneintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Mandarinencreme ^{12,52,58}
Sonntag, 11.10.2026	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ^{2,52,58,63} dazu Salzkartoffeln	Gemüsereispfanne ¹² mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 12.10.2026	Frikadelle vom Schwein ^{51,511,54} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} Kohlrabigemüse ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Germknödel Zweifarbig ^{51,511,52,57,58,59,591} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Birnenkompott
Dienstag, 13.10.2026	Rahmschnitzel vom Hähnchen ^{51,511,515,52,57,58,60} mit Backofenkroketten ^{52,58} dazu Leipziger Allerlei ¹²	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin ^{2,12,51,511,52,54,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 14.10.2026	Nudeln ^{2,51,511} mit Bolognese Soße ⁶⁰ dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63} und Parmesan ^{1,52,54,58}	Eier in Senfsoße ^{12,51,511,52,54,58,61} mit Butterkartoffeln ¹²	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Donnerstag, 15.10.2026	"Nürnberger Rostbratwurst" ² und Sauerkraut ¹² mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63} und Senf ⁶¹	Gemüselasagne ^{2,12,51,511,52,58,60}	Götterspeise ¹²
Freitag, 16.10.2026	Fischfrikadelle "Bremer Art" ^{51,511,52,55,58} mit Kartoffel-Gurkensalat ¹ dazu Remoulade ^{2,54,61}	Spinat-Knuspermedaillon ^{1,12,51,511,512,52,54,58} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 17.10.2026	Ungarische Gulaschsuppe und Brot ^{1,51,511,514}	Kartoffel-Gemüseintopf ^{2,13,52,58,60,63} und Brot ^{1,51,511,514}	Grießflammerie ^{2,5,10,12,51,511,52,58}
Sonntag, 18.10.2026	Hähnchenbrust und Rahmsoße ^{51,511,515,52,57,58,60} dazu Rosmarinkartoffeln ² und Grüne Bohnen ¹²	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse ^{12,54} Tomaten-Kräuter-Soße	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 19.10.2026	Currygeschnetzeltes vom Geflügel ^{2,4,12} Butterreis ¹²	Backofenkartoffel ^{52,58} mit Kräuterdipp ^{52,58} und dazu einen Karottensalat ^{2,4}	Fruchtcocktail ¹²
Dienstag, 20.10.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511} mit einer Paprika-Gewürz Gurken-Soße ^{4,51,511,515,57,60} dazu Salzkartoffeln	Grießbrei ^{1,51,511,52,58} Zimt-Pflaumen	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 21.10.2026	Fleischkäse ^{1,2,12,16,51,511,515,57,60} mit Rahmwirsing ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} mit Kräuterdipp ^{52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Cappuccinocreme ^{52,58}
Donnerstag, 22.10.2026	Chili con Carne dazu Reis	Gemüse Eintopf ⁶⁰ mit vegetarischen Maultaschen ^{51,511,54,60}	Birnenkompott
Freitag, 23.10.2026	Lachs-Lasagne mit Blattspinat ^{12,51,511,52,54,55,58,60} in einer Limetten-Hollandaise ^{2,52,54,58,60}	Apfelstrudel ^{51,511} Vanillesoße ^{1,12,52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 24.10.2026	Hühnereintopf mit Nudeln ^{2,51,511,54,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Pichelsteiner Suppentopf ^{2,12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Kokosnußcreme ^{1,12,52,58}
Sonntag, 25.10.2026	Kasseler ^{1,2} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63} und Sauerkraut ¹²	Gemüse-Pizza ^{51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 26.10.2026	Schwäbische-Maultaschen-Pfanne ^{51,511,54,60} Specksoße ^{1,2,12,51,511,515,57,60}	Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} dazu Apfelmus ² und Vanillesoße ^{12,52,58}	Apfelkompott ²
Dienstag, 27.10.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511} Blumenkohl mit holländischer Soße ^{52,54,58,60} dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Gemüsebratling ^{51,511,54,60} Blumenkohl mit holländischer Soße ^{52,54,58,60} dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 28.10.2026	Zucchini-Hackfleischpfanne ^{12,51,511,515,57,60} Butterreis ¹²	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung ^{51,511,52,54,58} dazu eine Waldbeerensoße	Grießpudding ^{51,511,52,58}
Donnerstag, 29.10.2026	Currywurst vom Schwein ^{2,8,16} mit Röstinchen dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Vegetarische Röstipizza ⁵⁸ dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Pudding mit Schokoladengeschmack ^{52,58}
Freitag, 30.10.2026	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Rührei ^{52,54,58,60} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 31.10.2026	Erseneintopf ^{12,60} mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Erseneintopf ^{12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Stracciatellacreme ^{12,52,58}
Sonntag, 01.11.2026	Kohlroulade mit ^{51,511} Specksoße ^{1,2,12,51,511,515,57,60} mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63}	Waldpilz-Jägerpfanne ^{52,58} Serviettenknödel ^{2,51,511,52,54,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.