

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026

Tel.: 03385/537766

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost Menü 1	Gyrospfanne ⁹⁵ A, A1, 43, 95 Tzaziki ^{B1, B, 42, 43} Reis ⁴³ Krautsalat ^{2, 9, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Gefüllte Paprikaschote ^{A, A1, B1, D, G, B, I, J} Paprikasauce ^{A, A1, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{A, A1, I, 43, 95} Fruchtquark ^{B1, B}	Gekochte Eier ^{D, 43} süß-saure Sauce ^{A, A1, J, I, 2, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Blattsalat ^{B1, B, I, J, 43} Obst ^{14, 43}	Brathering ^{A, A1, D, E, J, 3} Bratkartoffeln mit Speck ^{1, 2, 43, 95} Gewürzgurke ¹ Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Ungarischer Kesselgulasch ^{A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95} Panna Cotta ^{B, 43}	Rinderbraten ^{43, 95} Bratensauce ^{A, A1, I, 43} Kartoffelklöße ^{L, 2} Rotkohl ^{1, 2, 43, 95} Aprikosenkompott
	1021 kcal; 60 g Eiweiß; 40 g Fett; 93 g KH	668 kcal; 20 g Eiweiß; 25 g Fett; 46 g KH	379 kcal; 24 g Eiweiß; 19 g Fett; 12 g KH	512 kcal; 22 g Eiweiß; 20 g Fett; 53 g KH	872 kcal; 32 g Eiweiß; 42 g Fett; 71 g KH	501 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 23 g KH	609 kcal; 30 g Eiweiß; 22 g Fett; 39 g KH
Leichte Vollkost Menü 2	Brühnudeln mit Hühnerfleisch ^{A, A1, B1, B, I, 2, 43} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Gedünstetes Rotbarschfilet ^{E, 16, 43} Kräutersauce ^{A, A1, B1, G, B, 12, 43} Kartoffeln ⁴³ Blattsalat ^{B1, B, I, J, 43} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Hähnchenschnitte "Hawaii" ^B Curryfruchtsauce ^{A, A1, 2, 43, 95} Reis ⁴³ Fruchtquark ^{B1, B}	Bayrischer Fleischkäse ^{1, 2, 16, 95} Rahmsauce ^{A, A1, B1, B, I, 43, 95} Kartoffelpüree ^{B1, B, 43} Fitgemüse ^{43, 95} Obst ^{14, 43}	Königsberger Klopse ^{A, D, G} Kapernsauce ^{A, A1, B1, B, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Rote Bete ⁵ Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch ^{A, A1, D, I, 2, 43, 95} Panna Cotta ^{B, 43}	Putenbrustbraten ^{43, 95} Bratensauce ^{A, A1, I, 43} Kartoffeln ⁴³ Pariser Möhren ^{B1, B, 43} Aprikosenkompott
	534 kcal; 32 g Eiweiß; 22 g Fett; 31 g KH	527 kcal; 25 g Eiweiß; 12 g Fett; 40 g KH	660 kcal; 34 g Eiweiß; 17 g Fett; 72 g KH	831 kcal; 38 g Eiweiß; 59 g Fett; 34 g KH	980 kcal; 44 g Eiweiß; 50 g Fett; 57 g KH	527 kcal; 33 g Eiweiß; 13 g Fett; 36 g KH	494 kcal; 38 g Eiweiß; 4 g Fett; 41 g KH
Vegetarische Kost Menü 3	Eiomelett ^{B1, D, B, 43} Kartoffeln ⁴³ Rahmchampignon ^{A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Apfelstrudel ^{A, A1, 43} mit Vanillesauce ^{B1, B, 43} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Maultaschen mit Gemüsefüllung ^{A, A1, D, I, 43} fruchtige Tomatensauce ^{A, A1, 43, 95} Salatmix ⁴³ Fruchtquark ^{B1, B}	Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößchen ^{A, A1, D, 43} Obst ^{14, 43}	Frühlingsrolle ^{A, A1, D, G, 43} Thai Nudelpfanne ^{A, A1, G, 43} Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Blumenkohl "Polnische Art" ^{A, A1, D, B, 43} Sauce Hollandaise ^{A, B1, D, B, I, 43} Kartoffeln ⁴³ Panna Cotta ^{B, 43}	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons ^{A, A1, D, G, I, 43, 95} Spätzle ^{A, A1, D, 43, 95} Aprikosenkompott
	459 kcal; 23 g Eiweiß; 16 g Fett; 39 g KH	738 kcal; 11 g Eiweiß; 7 g Fett; 121 g KH	587 kcal; 23 g Eiweiß; 16 g Fett; 70 g KH	366 kcal; 8 g Eiweiß; 9 g Fett; 46 g KH	698 kcal; 20 g Eiweiß; 37 g Fett; 51 g KH	1116 kcal; 22 g Eiweiß; 89 g Fett; 45 g KH	707 kcal; 32 g Eiweiß; 23 g Fett; 21 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Fruchtquark ^{B1, B}	Obst ^{14, 43}	Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Panna Cotta ^{B, 43}	Aprikosenkompott
	71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	149 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH	106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	36 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 8 g KH	136 kcal; 3 g Eiweiß; 6 g Fett; 0 g KH	107 kcal; 2 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	80 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen allergenen

Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben.

Tel.: 03385/537766

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost Menü 1	Chinapfanne mit Putenfleisch A, A1, G, 2, 43, 95 Reis 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Bratwurst I, J, 16, 43, 95 Petersilienkartoffel 43 Rahmporree A, A1, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokomousse B1, B, 43	Kartoffelsuppe mit Speck und B1, B, I, J, 1, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Wiener Würstchen I, J, 1, 2, 16 Obst 14, 43	Fischrikadelle A, A1, B1, E, B, 43 Kräutersauce A, A1, B1, G, B, 12, 43 Kartoffeln 43 Gurkensalat 8, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch A, A1, 43 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43 junge Erbsen B1, B, 43 Erdbeerkompott 12, 43	Panierte Hähnchenschnitte A, A1, B1, B, 43 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43
	872 kcal; 54 g Eiweiß; 34 g Fett; 86 g KH	980 kcal; 40 g Eiweiß; 71 g Fett; 62 g KH	883 kcal; 46 g Eiweiß; 33 g Fett; 91 g KH	527 kcal; 21 g Eiweiß; 35 g Fett; 25 g KH	428 kcal; 17 g Eiweiß; 11 g Fett; 49 g KH	471 kcal; 24 g Eiweiß; 19 g Fett; 23 g KH	636 kcal; 36 g Eiweiß; 13 g Fett; 66 g KH
Leichte Vollkost Menü 2	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch A, A1, B1, B, L, 2, 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Rührei B1, D, B, 43 Petersilienkartoffel 43 Rahmspinat A, A1, B1, B, 42, 43 Apfelmus 2	Fischpfanne "Sylter Art" A, A1, E, 43, 95 Kartoffeln 43 Schokomousse B1, B, 43	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel A, A1, B1, B, 43, 95 Reis 43 Obst 14, 43	Wurstgulasch LVK A, A1, I, J, 1, 2, 16, 43, 95 Spiralen A, A1, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Brühkartoffeln mit Hühnerfleisch B1, B, I, 2, 43 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B Erdbeerkompott 12, 43	Schweinebraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B Erdbeerkompott 12, 43
	488 kcal; 20 g Eiweiß; 20 g Fett; 44 g KH	539 kcal; 23 g Eiweiß; 20 g Fett; 56 g KH	634 kcal; 51 g Eiweiß; 8 g Fett; 85 g KH	394 kcal; 25 g Eiweiß; 17 g Fett; 25 g KH	800 kcal; 28 g Eiweiß; 41 g Fett; 65 g KH	410 kcal; 19 g Eiweiß; 9 g Fett; 38 g KH	657 kcal; 54 g Eiweiß; 28 g Fett; 26 g KH
Vegetarische Kost Menü 3	Blumenkohl- Broccoli-Auflauf B1, D, B, 42, 43, 95 Käsesahnesauce A, A1, B1, B, 12, 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 39, 2, 43, 95 Apfelmus 2	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Pfannengemüse "It alienische Art" A, A1, A5, A6, A4, 43 Schokomousse B1, B, 43	Hefeklöße A, A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Obst 14, 43	Mediterraner Gemüseintopf I, 43, 95 Brötchen A, A1, G Fruchtjoghurt B1, B	fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Reibekäse B1, D, B, 1 Makkaroni A, A1, 43 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Couscous Törtchen A, A1, 43, 95 Sauce Bernaise B1, D, B, J, 43 Kartoffeln 43 Erdbeerkompott 12, 43
	729 kcal; 36 g Eiweiß; 37 g Fett; 58 g KH	415 kcal; 6 g Eiweiß; 16 g Fett; 57 g KH	472 kcal; 15 g Eiweiß; 13 g Fett; 63 g KH	1215 kcal; 30 g Eiweiß; 21 g Fett; 207 g KH	502 kcal; 19 g Eiweiß; 6 g Fett; 77 g KH	553 kcal; 22 g Eiweiß; 17 g Fett; 58 g KH	671 kcal; 17 g Eiweiß; 24 g Fett; 75 g KH
Dessert	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Apfelmus 2	Schokomousse B1, B, 43	Obst 14, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Erdbeerkompott 12, 43
	105 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 20 g KH	88 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 18 g KH	107 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 14 g KH	74 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 16 g KH	71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	116 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	62 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

Tel.: 03385 5377 - 66

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost Menü 1	Hähnchen Cordon bleu A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, B, 1, 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43 Leipziger Allerlei B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Geschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art" A, A1, B1, B, 43, 95 Spätzle A, A1, D, 43, 95 Obst 14, 43	Jägerschnitzel A, A1, J, 1, 2, 43, 95 Tomatensauce A, A1, 43, 95 Spiralen A, A1, 43, 95 Pfirsichkompott	Rührei B1, D, B, 43 Schüttkartoffeln 1, 2, 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Pudding B1, B, 43	Paniertes Seehechtfilet A, A1, E, 43 Zitronen - Buttersauce A, A1, B1, B, 43 Kartoffeln 43 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B	Sommerlicher Gemüseintopf mit Fleischklößchen A, A1, B1, D, B, 1, 20, 43, 95 Apfelmus 2	Krustenbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Ananaskompott
	759 kcal; 38 g Eiweiß; 28 g Fett; 66 g KH	695 kcal; 39 g Eiweiß; 26 g Fett; 26 g KH	891 kcal; 38 g Eiweiß; 38 g Fett; 72 g KH	1007 kcal; 29 g Eiweiß; 31 g Fett; 151 g KH	659 kcal; 28 g Eiweiß; 22 g Fett; 74 g KH	363 kcal; 24 g Eiweiß; 10 g Fett; 33 g KH	486 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 24 g KH
Leichte Vollkost Menü 2	Kräuterquark ohne Zwiebeln B1, B, 42, 43 Kartoffeln 43 Tomatensalat 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Kräutersauce A, A1, B1, G, B, 12, 43 Kartoffeln 43 Möhrenrohkost 43, 95 Obst 14, 43	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch A, A5, 1, 43 Pfirsichkompott Pudding B1, B, 43	Rindergulasch A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43 Schonkostgemüse B1, B, 1, 43 Pudding B1, B, 43	Hähnchenbrust unpaniert 39, 43 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Fruchtquark B1, B	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch A, A1, 43, 95 Apfelmus 2	Kaninchenbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffeln 43 Gemüsemix "Tricolor" B1, B, 43 Ananaskompott
	408 kcal; 27 g Eiweiß; 6 g Fett; 49 g KH	466 kcal; 32 g Eiweiß; 6 g Fett; 56 g KH	394 kcal; 18 g Eiweiß; 4 g Fett; 43 g KH	983 kcal; 38 g Eiweiß; 17 g Fett; 164 g KH	588 kcal; 45 g Eiweiß; 13 g Fett; 58 g KH	360 kcal; 19 g Eiweiß; 14 g Fett; 21 g KH	589 kcal; 45 g Eiweiß; 23 g Fett; 44 g KH
Vegetarische Kost Menü 3	Vegetarische Frikadelle A, A1, D, G, 43 Rahmporree A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43 Fruchtjoghurt B1, B	Germknödel mit Fruchtfüllung A, A1, 1, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Obst 14, 43	Bunte Gemüsepfanne A, A1, 43 Pestoknödel 43 Pfirsichkompott	Spinat-Lasagne A, A1, B1, D, G, B, 1, 12 Käsesahnesauce A, A1, B1, B, 12, 43 Pudding B1, B, 43	Gebratene Schupfnudeln A, A1, D, 43, 95 Pfannengemüse "Rustikal" A, A1, 43 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B	Milchreis B1, B, 42, 43, 95 Zucker und Zimt 43 Apfelmus 2	Gefüllte Polentatasche A, A1, B1, B, 43 Kartoffeln 43 Pfannengemüse A, A1, B1, B, 43 Ananaskompott
	574 kcal; 24 g Eiweiß; 18 g Fett; 60 g KH	639 kcal; 18 g Eiweiß; 5 g Fett; 130 g KH	412 kcal; 7 g Eiweiß; 4 g Fett; 59 g KH	908 kcal; 19 g Eiweiß; 22 g Fett; 157 g KH	616 kcal; 20 g Eiweiß; 10 g Fett; 94 g KH	658 kcal; 21 g Eiweiß; 9 g Fett; 121 g KH	565 kcal; 15 g Eiweiß; 18 g Fett; 81 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B	Obst 14, 43	Pfirsichkompott	Pudding B1, B, 43	Fruchtquark B1, B	Apfelmus 2	Ananaskompott
	71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	74 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 16 g KH	79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	494 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 110 g KH	106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A3) Kamut und Kamutprodukte, (A5) Roggen und Roggenprodukte, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.