

Unser Speisenangebot

27.04.2026 - 03.05.2026

	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
Menü 1	Herzhafter Linseneintopf mit Bockwurstscheiben, Gemüse- und Kartoffelwürfeln	Deftige Porree-Hack-Pfanne mit Karottenstreifen und Kartoffelwürfel	Herzhafter Eintopf aus Wurzelgemüse mit Fleischeinlage	Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Schollenfilet paniert mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Herzhafter Linseneintopf mit Bockwurstscheiben, Gemüse- und Kartoffelwürfeln	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Möhrengemüse und Knödel
Menü 2	Käse-Lauchsuppe mit Pilzen und Kartoffelwürfeln	Bunter Nudel-Gemüseauflauf an tomatisierter Buttersauce	Käsespätzle mit Lauch- und Röstzwiebeln	Panierte Champignonköpfe mit Sauerrahmdip und Kartoffelspalten	Maultaschenauflauf	Käse-Lauchsuppe mit Pilzen und Kartoffelwürfeln	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Dessert	Rote Grütze	Quarkspeise	Panna Cotta mit Erdbeersauce	Obst	Exotischer Obstsalat	Götterspeise	Eisbecher

Sommerplan 2026 W5

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.



Unser Speisenangebot

04.05.2026 - 10.05.2026

	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
Menü 1	Herzhafter Rindfleischintopf mit Gemüse- und Kartoffelwürfel	Deftige Gemüse-Hack-Pfanne in herzhafter Sauce mit Kartoffelwürfeln	Mexikanische Bohnensuppe mit Bauchspeck, Gemüse- und Kartoffelwürfel	Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Tomatensalat	Gebackenes Dorschfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet an cremiger Kokossauce mit Gemüserais	Schnitzel mit gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten
Menü 2	Möhrencremesuppe mit Croutons	Kartoffel-Blumenkohlaufauf in Frischkäse-Kräutersauce	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce und Käse	Herzhaftes Waldpilzragout mit Semmelknödel	Lockere Hefeklöße an einem frischen Erdbeerragout	Klassischer Milchreis mit Zucker und Zimt	Schnitzel mit Kaisergemüse und Kroketten
Dessert	Birnenkompott	Quarkspeise	Grießpudding	Obst	Karamellpudding	Buttermilchdessert	Cremespeise

Sommerplan 2026 W6

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.



Unser Speisenangebot

11.05.2026 - 17.05.2026

	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026	Samstag 16.05.2026	Sonntag 17.05.2026
Menü 1	Cremige Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Pilzen	Hausgemachter Hackbraten an Mischgemüse und Salzkartoffeln	Graupensuppe mit Fleischbällchen Gemüse- und Kartoffelwürfel	Zartes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Knusprige Fischstäbchen mit Dillsauce, dazu Buttererbsen und Kartoffelpüree	Hähnchengeschnetzeltes auf Spätzle	Geschnetzeltes vom Schwein in Zwiebelrahmsauce mit Karottengemüse und Semmelknödel
Menü 2	Tomatisierte Nudelsuppe mit mediterranem Gemüse	Bunte Spargel-Gemüsepfanne mit Kirschtomate an Kräuter-Rahmsauce und Gnocci	Bandnudeln mit cremigem Tomaten-Gemüseragout	Tortellinipfanne mit in Knoblauch geschwenkten Tomaten, Lauchzwiebeln, frischen Basilikum und Parmesankäse	Saftiger Apfelstrudel mit Vanillesoße	Quarkkeulchen mit Rosinen und Vanillesauce	Geschnetzeltes vom Schwein in Zwiebelrahmsauce mit Karottengemüse und Reis
Dessert	Ananaskompott	Quarkspeise	Rote Grütze	Obst	Pudding	Joghurt	Eisbecher

Sommerplan 2026 W7

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.



Unser Speisenangebot

18.05.2026 - 24.05.2026

	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026	Samstag 23.05.2026	Sonntag 24.05.2026
Menü 1	Herzhafter Hühnertopf mit pikanter Wurst, Kichererbsen und Gemüse	Rindergulasch mit Zwiebeln und Champignon an Spiralnudeln	Spargel-Gemüseintopf mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	Rustikale Bauernsülze an Remouladensauce mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	Fischfilet natur gebraten an Zitronen-Rahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Cremiges Putenragout auf Gemüsereis	Frischer Stangenspargel mit Schnitzel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Menü 2	Cremige Blumenkohlsuppe mit Gemüsestreifen und Kartoffelwürfeln	Kartoffel-Kohlrabi-Karottenauflauf mit Petersiliensauce	Zucchini-Möhren-Puffer mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu Chinakohlsalat mit Joghurtdressing	Matjes "Hausfrauen Art" mit deftige Bratkartoffeln	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Pfannkuchen mit Waldbeerensauce	Schnitzel mit Mischgemüse und Pommes
Dessert	Apfelkompott	Quarkspeise	Grießpudding	Obst	Joghurt	Buttermilchdessert	Eisbecher

Sommerplan 2026 W8

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.



Unser Speisenangebot

25.05.2026 - 31.05.2026

	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Menü 1	Schweinegeschnetzeltes nach "Stroganoff Art" mit Gewürzgurkenstreifen, Rote Bete Würfeln und Schmand an Spätzle	Herzhafte Cevapcici mit hausgemachtem Tzaziki, Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat	Schnippelbohneintopf mit Rindfleisch, Gemüse- und Kartoffelwürfeln	Gebratener Fleischkäse an Bratensauce, Karottengemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln	Bunte Fischpfanne mit Gemüse in Kräuter-Rahmsauce an Kurkumareis	Hünersuppentopf mit buntem Gemüse und Nudeln	Saftiger Rinderschmorbraten an Rahmsauce, dazu eine Gemüseauswahl und Salzkartoffeln
Menü 2	Waldpilzragout in Rahmsauce mit Semmelknödel, dazu Blattsalat mit Senfvinaigrette	Zucchini-Kartoffelaufbau mit Hartkäse überbacken an Frischkäse-Kräutersauce	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Schupfnudelpfanne mit Tomate, Zucchini und Paprika an einer Kräuter-Béchamelsauce	Luftiges Eieromelette mit herzhaftem Waldpilzen in Rahmsauce an Kartoffelpüree	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Pastinaken, Erbsen Zucchini und Karotten	Gemüsefrikadellen an hausgemachtem Kräuterquark, dazu Bunter Salat mit Kräutervinaigrette
Dessert	Frische Erdbeeren	Quarkspeise Stracciatella	Erdbeer-Rhabarbergrütze	Joghurtspeise Kirsche	Vanillepudding mit Schokoladensauce	mit Vanillesauce	Eisbecher Vanille

Sommerplan 2026 W1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

