

SPEISEPLAN

24.08.2026 – 30.08.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Schmorkohl-Hackfleischpfanne	Hackbraten mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	Erdbeerpudding
DIENSTAG	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	Arme Ritter Auflauf mit Beerenfrüchten	Rhabarberkompott
MITTWOCH	Blumenkohlsuppe mit Bacon	Kartoffel-Möhrenstampf mit Bockwurst	Mandarinenquark
DONNERSTAG	Kartoffel-Gemüsepfanne	Kohlroulade mit Salzkartoffeln	Haselnusscreme
FREITAG	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffelpüree	Mangokompott
SAMSTAG	Käsesuppe mit Hackfleisch	Erbseneintopf mit Bockwurst	Fruchtjoghurt
SONNTAG	Cordon Bleu mit Buttermöhren und Salzkartoffeln	Schwedenbraten mit Buttermöhren und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



SPEISEPLAN

31.08.2026 – 06.09.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Blumenkohl-Käseschnitzel mit Sahnesoße und Reis	Hühnerfrikassee mit Reis und Eisbergsalat	Nektarinenpudding
DIENSTAG	Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree	Milchreis mit Beerenfrüchten	Apfelmus
MITTWOCH	Chinakohl-Eintopf	Bunter Bauerntopf	Stracciatellaquark
DONNERSTAG	Eierpfannkuchen mit Pflaumenkompott	Putengeschnitzeltes mit Bandnudeln und Bohnensalat	Bananenpudding
FREITAG	Paniertes Seelachsfilet mit Mixgemüse und Kartoffelgratin	Tortellini-Auflauf mit Frischkäse-Tomatensoße	Pfirsichkompott
SAMSTAG	Sauerkraut-Eintopf mit Kassler	Chili con Carne	Erdbeer-Rhabarberjoghurt
SONNTAG	Geflügelfrikadelle mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Kasslerbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



SPEISEPLAN

07.09.2026 – 13.09.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Kartoffel-Gemüsekuchen	Schnitzel mit Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Kohlrabi	Orangencreme
DIENSTAG	Jägerschnitte mit Salzkartoffeln und Bayrisch Kraut	Mandelgrieß mit Pfirsichkompott	Apfelkompott
MITTWOCH	Schnippelbohneintopf mit Schweinebauch	Ofensuppe	Erdbeerquark
DONNERSTAG	Bauernfrühstück mit Gurkensalat	Frikadellen mit Kartoffelpüree	Himbeerpudding
FREITAG	Reibekuchen mit Apfelmus	Schlemmerfilet Bordelaise mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Sommergemüse	Mirabellenkompott
SAMSTAG	Griechischer Eintopf	Wirsingkohleintopf mit Kassler	Maracujajoghurt
SONNTAG	Grobe Bratwurst mit Ananas-Sauerkraut und Salzkartoffeln	Kasslerbraten mit Ananas-Sauerkraut und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



SPEISEPLAN

14.09.2026 – 20.09.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Pfannkuchenauflauf mit Schnittlauchsoße	Paniertes Schnitzel mit Jägersoße, dazu Kartoffeln und Leipziger Allerlei	Pistaziencreme
DIENSTAG	Hähnchenbrust Hawaii mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Milchnudeln mit Zimt und Zucker	Pfirsichkompott
MITTWOCH	Holländischer Eintopf mit Mettenden	Currywursteeintopf	Mandarinenquark
DONNERSTAG	Germknödel mit Birnenkompott	Malzbiergulasch mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	Karamellpudding
FREITAG	Brathering mit Béchamelkartoffeln und Buttergemüse	Bandnudeln mit Bolognesesoße und Buttergemüse	Apfelcreme
SAMSTAG	Dicke Bohnen Eintopf	Gemüseeeintopf mit Kassler	Waldfruchtjoghurt
SONNTAG	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Kartoffeln und Rotkohl	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.

