

SPEISEPLAN

08.06.2026 bis

14.06.2026

KW 24

Menü 1

Menü 2



Montag, 08.06.26	Tomatensuppe mit Reiseinlage Apfelmus 50kcal	Geflügelleber 236,76 kcal mit Zwiebel-Apfelsoße u. Kartoffelbrei D,2 Apfelmus 50kcal
Dienstag, 09.06.26	Quarkkeulchen D,B,4,12 mit Erdbeersoße 350 kcal Fruchtjoghurt mit Banane D 160 kcal	Gemüse-Eier Ragout B,L,2 mit Kartoffeln 494 kcal Fruchtjoghurt mit Banane D 160 kcal
Mittwoch, 10.06.26	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch 286 kcal Rote Grütze mit Sahne 165 kcal	Hähnchen Schnitzel Spargelgemüse in Rahm u. Kartoffeln D,2, 598 kcal Rote Grütze mit Sahne 165 kcal
Donnerstag, 11.06.26	Selbstgemachte Eierkuchen mit Apfelmus B,2 549,48 kcal Schokopudding mit Vanillesoße	Hühnerfrikassee mit kleine Hackbällchen und Reis D2 544 kcal Schokopudding mit Vanillesoße
Freitag, 12.06.26	Gulasch 707 kcal mit Nudeln Obst nach Angebot 144 kcal	Brathering mit Remoulade, Bratkartoffeln 656 kcal Obst nach Angebot 144 kcal
Samstag, 13.06.26	Maultaschen in Tomatensoße 546,16 kcal Pfirsichquarkspeise D 128 kcal	Leberkäse L,2,3,10 432,22 kcal Bayrisch Kraut u. Kartoffelbrei Pfirsichquarkspeise D 128 kcal
Sonntag, 14.06.26	Gemüsepfanne mit Reis und Champignonsoße 545,6 kcal, D,2 Schokomousse 93 kcal D	Boulette vom Schwein 607 kcal mit Kartoffeln und Erbsengemüse D,2, B,L,13 Schokomousse 93 kcal D

Allergene

Glutenhaltiges Getreide	A
- Weizen	
A1	
- Roggen	
A2	
Eier	B
Erdnüsse, Haselnüsse, Walnüsse	
C1,2,3	
Milch	D
Sellerie	E
Sesam	F
Soja	I
Fisch	J
Schalenfrüchte alle	K
Senf	L
Sulfit	
M	

Zusatzstoffe

Farbstoff	
1	
Gluten	
2	
Antioxidationsmittel	
3	
Geschmacksverstärker	
4	
Süßstoff / Süßungsmittel	
5	
Stabilisatoren	
6	
Soja	
7	

Wir reichen ihnen täglich eine Zwischenmahlzeit.
Wir bieten Ihnen täglich Kleingebäck zum Nachmittagskaffee.

Bei extremer Wetterveränderung
behalten wir uns vor den Speiseplan kurzfristig zu ändern

SPEISEPLAN

15.06.2026

bis

21.06.2026



KW 25

Menü 1

Menü 2

Montag, 15.06.26

Kartoffelsuppe 1142 kcal mit Würstchen	Krautgulasch mit Serviettenknödel 387kcal
Apfel	

Dienstag, 16.06.26

Spargelgemüse mit Kochschinken, Kartoffeln 791 kcal D, A,4	Gehacktesstippe 772 kcal 2,L Kartoffeln und 1/2 Gewürzgurke
Vanillequarkspeise 602 kcal D,12	

Mittwoch, 17.06.26

weiße Bohneneintopf 420 kcal mit Kasseler Fleisch	Jägerschnitzel Kartoffeln und Buntes Gemüse 563 kcal A,D,2
Erdbeerjoghurt C,D,2 207 kcal	

Donnerstag, 18.06.26

Gemüseeeintopf mit Kasselerfleisch 476 kcal 13,E	Schweinegulasch 2, Nudeln und Salatbeilage 555 kcal
Birnenkompott 37 kcal	

Freitag, 19.06.26

Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Salatbeilage ^D	Seelachsfilet 390 kcal A,D,2 Soße und Kartoffeln u.Salatbeilage
Obst nach Angebot	

Samstag, 20.06.26

Süße Schupfnudeln 370kcal A,2 mit warmem Pflaumen 51,6 kcal	Bockwurst D,A,L, Kartoffelsalat und Senf o. Ketchup 600 kcal
Himbeerpudding 351 kcal D	

Sonntag, 21.06.26

Nudelaufbau mit Gemüse und Soße 636 kcal D,E, A,2	Hähnchenbrust Kartoffelbrei,Spargel und Soße 492 kcal
Eis	

Glutenhaltiges Getreide **Allergene**

- Weizen A1

- Roggen A2

Eier B

alle Nüsse C1,2,3

Milch D

Sellerie E

Sesam F

Soja I

Fisch J

Schalenfrüchte alle K

Senf L

Sulfit M

Zusatzstoffe

Farbstoff 1

Gluten 2

Antioxidationsmittel 3

Geschmacksverstärker 4

Süßstoff / Süßungsmittel 5

Stabilisatoren 6

Soja 7

Konservierungsmittel 10

Milchzucker 11

Milcheiweiß 12

Nitrit / Pökelsalz 13

Emulgator / Verdicker 14

Schwefeldioxid 15

**Wir reichen ihnen täglich eine Zwischenmahlzeit.
Wir bieten Ihnen täglich Kleingebäck zum Nachmittagskaffee.**

**Bei extremer Wetterveränderung
behalten wir uns vor den Speiseplan kurzfristig zu ändern**

SPEISEPLAN

22.06.2026

bis

28.06.2026



KW 26

Menü 1

Menü 2

Montag, 22.06.26

Reissuppe
mit Rindfleisch 482 kcal

Gulasch
mit Rotkohl und Kartoffeln 560 kcal D

Schokopudding mit Vanillesoße D.12 119 kcal

Dienstag, 23.06.26

Hefeklöße
mit Pflaumen B,2,D 714 kcal

Bunter Wurstgulasch
mit Nudeln 2B 400 kcal

Obst nach Angebot 61 kcal

Mittwoch, 24.06.26

Gelbe Erbsensuppe
mit Kasseler Fleisch

Sülze mit Remoulade
Bratkartoffeln und Salatbeilage 1771 kcal

Erdbeerjoghurt C,D,2 207 kcal

Donnerstag, 25.06.26

Hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Apfelmus BD2 450 kcal

Rinderbraten
grüne Bohnen und Kartoffeln 717,56 kcal

Pflaumenkompott 152 kcal

Freitag, 26.06.26

Kohlsuppe 234 Kcal
mit Speckwürfel E,2,B

paniertes Schollenfilet 850 kcal
mit Kartoffelpüree und Dillsoße D,2

Fruchtquark mit Banane D 130 kcal

Samstag, 27.06.26

Käse - Lauch- Suppe
mit Hackfleisch 431 kcal

Rinderleber
Kartoffelbrei und Zwiebel-Apfelsoße

Erdbeeren

Sonntag, 28.06.26

Spargelgemüse
Rührei und Kartoffeln 521,9 kcal

Hausgemachter Hackbraten
Kohlragigemüse und Kartoffeln 520 kcal

Eis C,D,2 207 kcal

Glutenhaltiges Getreide **Allergene**

- Weizen A1

- Roggen A2

Eier B

alle Nüsse C1,2,3

Milch D

Sellerie E

Sesam F

Soja I

Fisch J

Schalenfrüchte alle K

Senf L

Sulfit M

Zusatzstoffe

Farbstoff 1

Gluten 2

Antioxidationsmittel 3

Geschmacksverstärker 4

Süßstoff / Süßungsmittel 5

Stabilisatoren 6

Soja 7

Konservierungsmittel 10

Milchzucker 11

Milcheiweiß 12

Nitrit / Pökelsalz 13

Emulgator / Verdicker 14

Schwefeldioxid 15

Wir reichen ihnen täglich eine Zwischenmahlzeit.
Wir bieten Ihnen täglich Kleingebäck zum Nachmittagskaffee.

Bei extremer Wetterveränderung
behalten wir uns vor den Speiseplan kurzfristig zu ändern

SPEISEPLAN

29.06.2026

bis

05.07.2026

KW 27



Allergene

Glutenhaltiges Getreide	A
- Weizen	A1
- Roggen	A2
Eier	B
Erdnüsse , Haselnüsse, Walnüsse	C,1,2,3
Milch	D
Sellerie	E
Sesam	F
Soja	I
Fisch	J
Schalenfrüchte	K
Senf	L
Sulfit	M

Zusatzstoffe

Farbstoff	1
Gluten	2
Antioxidationsmittel	3
Geschmacksverstärker	4
Süßstoff / Süßungsmittel	5
Stabilisatoren	6
Soja	7
Konservierungsmittel	10
Milchzucker	11
Milcheiweiß	12
Nitrit / Pökelsalz	13
Emulgator / Verdicker	14
Schwefeldioxid	15

	Menü 1	Menü 2
Montag, 29.06.26	Linsensuppe mit Würstchen 4,3,10 860 kcal	Schweinesauerbraten Sommergemüse und Kartoffeln 666 kcal
	Obst nach Angebot 123 kcal	
Dienstag, 30.06.26	Schokoladensuppe mit Zwieback D,2 252 kcal	Hähnchenkeule Mischemüse und Kartoffeln 451,48 kcal
	Fruchtquark mit Pfirsich D 130 kcal	
Mittwoch, 01.07.26	Nudeln ² mit Tomaten-Soße D2 660 kcal	Kohlroulade ^{B,2} mit Soße und Kartoffeln 2 707 kcal
	Gelbe Grütze mit Vanillesoße D 154,9 kcal	
Donnerstag, 02.07.26	Kräuterquark ^D m. frischen Kräutern mit Kartoffeln 259 kcal	Schmorwurst Sauerkraut und Kartoffelbrei 2,3,4 804 kcal
	Mandel-Pudding D,C 127 kcal	
Freitag, 03.07.26	Bauerntopf mit Rindfleisch kcal 851	Paniertes Pangasius Filet ^{J,2} Tomatensoße mit Reis 3, D 760 kcal
	Salatbeilage 110 kcal	
Samstag, 04.07.26	Marillenknödel mit Zimt u. Zucker u. Vanillesoße D,2 819 kcal	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelbrei D,2 648 kcal
	Mokka-Pudding C,D,2 207 kcal	
Sonntag, 05.07.26	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Soße	Krustenbraten mit Sauerkaut und Kartoffelbrei D,2 648 kcal
	Eis C,D,2 207 kcal	

**Wir reichen ihnen täglich eine Zwischenmahlzeit.
Wir bieten Ihnen täglich Kleingebäck zum Nachmittagskaffee.**

**Bei extremer Wetterveränderung
behalten wir uns vor den Speiseplan kurzfristig zu ändern**