

Mittagessen 04.05.2026 bis 10.05.2026 (19. KW)



	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
Vorspeise (immer vegetar.)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Gemüsesalat Kräuterdressing (V)	Rosenkohlcreme (V)	Blattsalat Joghurtdressing (V)	Tomatensalat Kräuterdressing (V)	Champignon Cremesüppchen (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (S) Rahmsoße Fühlingsgemüse Salzkartoffeln	Hähnchenstreifen gebraten Spargelragout Kartoffeln	Nudeltopf Sahnesoße mit gekochtem Schinken (S) Kirschtomaten Erbsen	Rahmgulasch(S) Kohlrabi Salzkartoffeln	Heringsfilet gebraten Tomatenragout Bratkartoffeln	panierte Jagdwurst (S) Honigsefripp Kartoffelgurken- salat	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Kartoffelpüree (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Petersiliensoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Kartoffelpüree (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Petersiliensoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)
Dessert	Nusspudding	Fruchtquark	Ananaskompott	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Kaffeecreme	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 11.05.2026 bis 17.05.2026 (20. KW)



	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
Vorspeise (immer ve- getar.)	Kartoffelcreme (V)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Kohlrabi- creme (V)	Eisbergsalat Italiendressing (V)	Brechbohnen salat (V)	Blumenkohlsalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Würziger Hackbraten(S) Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln	Schaschlikpfanne von der Hähnchenbrust Paprikagemüse Reis	Rostbratwurst (S) mit Kartoffel- Gurkensalat	Filettopf vom Schweinefilet, Champignon in Rahm, Sommergemüse, Rösti-Ecken	Schollenfilet mit Dijonsenf- füllung Karotten in Rahm Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel, Pusztasoße, Reis	Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Gnocchipfanne Gemüse Tomatensoße (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Grünkohlfrikadelle Senfsoße Süßkartoffelpüree (V)	Schwarzwurzel- schnittzel Rahmsoße Kartoffelpüree (V)	Gemüse Eintopf mit Gartengemüse Nudeln (V)	gefüllte Zucchini Käse überbacken Tomatensoße Reis (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Gnocchipfanne Gemüse Tomatensoße (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Grünkohlfrikadelle Senfsoße Süßkartoffelpüree (V)	Schwarzwurzel- schnittzel Rahmsoße Kartoffelpüree (V)	Gemüse Eintopf mit Gartengemüse Nudeln (V)	gefüllte Zucchini Käse überbacken Tomatensoße Reis (V)
Dessert	Erdbeerpudding	Fruchtcocktail	Sahnepudding	Pflaumen kompott	Vanillepudding	Zitronenmousse	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Was mir
gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 18.05.2026 bis 24.05.2026 (21. KW)

	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
Vorspeise (immer ve- getar.)	Wirsingcreme (V)	Gemüsesalat Kräuterdressing (V)	Spargelsalat (V)	Blattsalat Joghurtdressing (V)	Blumenkohlcreme (V)	Blattsalat Joghurtdressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Geschnezeltes Von der Schweineschulter China Art, Asiasoße, Reis	Hähnchenfilet im Backteig, Currysoße, Sommergemüse, Kartoffelecken	Fischnuggets im Backteig Honigsenfsoße Fingermöhren Kartoffelpüree	Feine Rostbratwurst(S) Schnippelbohnen in Rahm Salzkartoffeln	Bratheringsfilet Süßsauer eingelegt Bratkartoffeln	Hähnchensteak Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln	Frischer Spargel hollandaise Salzkartoffeln (V)
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Gemüseschnitzel auf bunten Linsengemüse (V)	Brokkolinsuppe Tomatensoße Gemüsereis (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Vegetarische Bratwurst Möhrengemüse Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Gemüseschnitzel auf bunten Linsengemüse (V)	Brokkolinsuppe Tomatensoße Gemüsereis (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Vegetarische Bratwurst Möhrengemüse Salzkartoffeln (V)
Dessert	Nusspudding	Fruchtjoghurt	Wackelpudding	Rhabarber kompott	Butterkeks pudding	Schokopudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 25.05.2026 bis 31.05.2026 (22. KW)



	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
Vorspeise (immer ve- getar.)	Brokkolicreme (V)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Erbsencreme (V)	Kartoffelcreme (V)	Gemüsecreme (V)	Blattsalat Joghurtdressing (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Köttbullar (R-S) "Fleischbällchen" Rahmsoße Preiselbeeren Salzkartoffeln	geschmorte Rippe(S) Rotkohl in Rahm Kartoffeln	Hacksteak(S) Schmorzwiebeln Rahmsoße gartenfrisches Gemüse Kartoffelpüree in Rahmsoße	Hähnchenschnitzel " Piccata" Käseeihülle Tomatenbutter Brokoli Nudeln	Fischfilet im Backteig Schnittlauchsoße Kartoffel- selleriepüree	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Wildschweinkeule geschmort Rosenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm-liche Kost	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Mediterranes Gemüse, Ofenkartoffel, Basilikumsoße (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)	Gemüseragout in Curryrahm mit Reis (V)	Tomaten - Zucchini-ragout Kartoffelpüree (V)	Schwarzwurzel- schnitzel Rahmsoße Kartoffelpüree (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Mediterranes Gemüse, Ofenkartoffel, Basilikumsoße (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)	Gemüseragout in Curryrahm mit Reis (V)	Tomaten - Zucchini-ragout Kartoffelpüree (V)	Schwarzwurzel- schnitzel Rahmsoße Kartoffelpüree (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)
Dessert	Pfirsichkompott	Cappuccino pudding	Griesdessert	Schokopudding	Erdbeerpudding	Butterkeks pudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 01.06.2026 bis 07.06.2026 (23. KW)



Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	Samstag 06.06.2026	Sonntag 07.06.2026
Vorspeise (immer ve- getar.)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Karottensalat (V)	Zwiebelcreme (V)	Tomatensalat Kräuterdressing (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	geschnitztes von der Hähnchenbrust frischen Champignons Brokkoli Kartoffelpüree	Nackensteak(S) Pfeffersoße Sommergemüse Bratkartoffeln	Gemüsecurry mit Hähnchenbrust Nudeln	Rinderleber Apfelringe Schmelzwiebeln Kartoffelpüree	Matjes Hausfrauen Art Apfel und Gewürzgurken Schmandceme mit Pellkartoffeln	Bratwurst (S) mit buntem Kartoffelsalat	Putenrollbraten Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Backkartoffel mit Kräuterquark geraspelten Gurken (V)	Gemüseschnitzel auf bunten Linsengemüse (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini,Möhren Kirschtomaten (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Backkartoffel mit Kräuterquark geraspelten Gurken (V)	Gemüseschnitzel auf bunten Linsengemüse (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini,Möhren Kirschtomaten (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Dessert	Fruchtcocktail	Erdbeerpudding	Griesdessert	Cremespeise Fruchtpüree	Butterkeks pudding	Schokopudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Was mir gut tut.