Mittagessen 12.10.2026 bis 18.10.2026 (42. KW)

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Vorspeise (immer vegetar.)	Brechbohnen salat	Blumenkohlsalat	Wirsingcreme	Tomatensalat	Kichererbsensalat mit Paprikawürfel	Linsensalat mit Gemüsewürfel	Tomatencreme
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (S) Rahmsoße Fühlingsgemüse Salzkartoffeln	geschmorte Rippe(S) Bratensoße Rotkohl Kartoffeln	Currywurst(S) in Scheiben gebraten wurzige Currysoße Maisgemüse Kartoffelpüree	Hähnchenfilet gebraten Blumenkohl hollandaise Salzkartoffeln	Fischfilet gebraten Rahmspinat Salzkartoffeln	Schweinesteak Pfeffersoße Sommergemüse Rosmarin kartoffeln	Kasselerbraten (S) Sauerkraut Karoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömm-liche Kost	Semmelknödel, Champignon in Rahm (V)	Gemüseeintopf mit Gartengemüse Nudeln (V)	gebackener Hirtenkäse auf einem Gemüsebett Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Brokkolinussecke Tomatensoße Gemüsereis (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)
Menü 3 Vege-tarische Kost	Semmelknödel, Champignon in Rahm (V)	Gemüseeintopf mit Gartengemüse Nudeln (V)	gebackener Hirtenkäse auf einem Gemüsebett Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Brokkolinussecke Tomatensoße Gemüsereis (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)
Dessert	Pistazienpudding	Zitronenmousse	Fruchtjoghurt	Apfelkompott	Fruchtjoghurt	Kaffeecreme	Vanillepudding

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

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 19.10.2026 bis 25.10.2026 (43. KW)

	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
Vorspeise (immer ve-getar.)	Blumenkohlsalat	Blattsalat	Tomatencreme	Maissalat	Gurkensalat	Brechbohnen salat	Brokkolicreme
Menü 1 Vollwertige Kost	Köttbullar (R-S) "Fleischbällchen" Rahmsoße Preiselbeeren Salzkartoffeln	Putenstreifen gebraten Gemüse Jägerart Nudeln	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Kesselgulasch (S) Rosenkohl Salzkartoffeln	Bratheringsfilet Süßsauer eingelegt Bratkartoffeln	Nackensteak(S) Pfeffersoße Sommergemüse Bratkartoffeln	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm-liche Kost	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Gemüsesticks Schnittlauchrahm Salzkartoffel (V)	Vegetarische Bratwurst Möhrengemüse Salzkartoffeln (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Buntes Eierfrikassee gartenfrisches Gemüse Currycreme Salzkartoffeln (V)	Tomaten Zuchini Eintopf mit Nudeln (V)	Gemüseragout in Curryrahm mit Reis (V)
Menü 3 Vege-tari-sche Kost	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Gemüsesticks Schnittlauchrahm Salzkartoffel (V)	Vegetarische Bratwurst Möhrengemüse Salzkartoffeln (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Buntes Eierfrikassee gartenfrisches Gemüse Currycreme Salzkartoffeln (V)	Tomaten Zuchini Eintopf mit Nudeln (V)	Gemüseragout in Curryrahm mit Reis (V)
Dessert	Nusspudding	einelegte Mandarinen	Fruchtjoghurt	Birnenkompott	Cappuccino pudding	Frischobst	Fruchtjoghurt

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichti-gen Allergenen und Zu-satzstoffen wenden Sie sich bitte an die Kü-chenleitung.

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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 26.10.2026 bis 01.11.2026 (44. KW)

	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Vorspeise (immer ve-getar.)	Tomatensalat	Blattsalat	Blumenkohlsalat	Gemüsecreme	Karottensalat	Bulgursalat mit Erbsen	Spargelremesuppe
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (S) Rahmsoße Fühlingsgemüse Salzkartoffeln	Hähnchenfilet Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse	Thüringer Bratwurst (S) Petersiliensoße Bohnen Kartoffelpüree	Sahniges Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis	Schollenfilet Spitzkohl in Rahm Salzkartoffeln	Putengulasch mit Champignons in Rahmsoße Gemüse Nudeln	Schweinebraten Bratensoße Blumenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm-liche Kost	Tomaten - Zucchiniragout Kartoffelpüree (V)	Schwarzwurzel-schnitzel Rahmsoße Kartoffelpüree (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkenraspel (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)
Menü 3 Vege-tari-sche Kost	Tomaten - Zucchiniragout Kartoffelpüree (V)	Schwarzwurzel-schnitzel Rahmsoße Kartoffelpüree (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkenraspel (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)
Dessert	Erdbeerpudding	Ananaskompott	Fruchtjoghurt	Bananenpudding	Tiramisu Creme	Frischobst	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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 02.11.2026 bis 08.11.2026 (45. KW)

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026	Samstag 07.11.2026	Sonntag 08.11.2026
Vorspeise (immer ve-getar.)	Kichererbsensalat mit Paprikawürfel	Weißkrautsalat	Tomatencreme	Selleriecreme	Gurkensalat	Eisbergsalat	Spargelremesuppe
Menü 1 Vollwertige Kost	Würziger Hackbraten(S) Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln	Cordon bleu (S) mit Kochschinken und Käse gefüllt Rahmgemüse Salzkartoffeln	Schweineschnitzel "Jäger Art" frische Champiognons in Rahm Erbsen Salzkartoffeln	Feine Rostbratwurst(S) Bratensoße Bohnen Salzkartoffeln	Fischfrikadelle hausgemacht Karotten in Rahm Salzkartoffeln	Pfannengyros (S) Tomatensoße Reis	Spanferkelbraten,Bratensoße Rosenkohl, Kartoffelklöße
Menü 2 Leicht bekömm-liche Kost	Gemüserisotto mit feinen Gemüsewürfel (V)	Rote Beete Bratling Rahmgemüse Salzkartoffeln (V)	Sellerieschnitzel Rahmkarotten Kartoffelpüree (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Pastinaken-Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße (V)	Grünkohlfrikadelle Senfsoße Süßkartoffelpüree (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vege-tari-sche Kost	Gemüserisotto mit feinen Gemüsewürfel (V)	Rote Beete Bratling Rahmgemüse Salzkartoffeln (V)	Sellerieschnitzel Rahmkarotten Kartoffelpüree (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Pastinaken-Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße (V)	Grünkohlfrikadelle Senfsoße Süßkartoffelpüree (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Kartoffelpüree (V)
Dessert	Butterkeks pudding	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Karamell Pudding	Fruchtjoghurt	Frischobst	Vanillepudding

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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 09.11.2026 bis 15.11.2026 (46. KW)

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Vorspeise (immer ve-getar.)	Tomatensalat	Blattsalat	Kartoffelcreme	Eisbergsalat	Gurkenapfelsalat mit Schmand	Kichererbsensalat mit Paprikawürfel	Kürbiscreme
Menü 1 Vollwertige Kost	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Schmorkohl mit Hackfleisch (R/S) Salzkartoffeln	Kasselerkotelett (S) Bratensoße Leipziger Allerlei Kartoffelpüree	Leberkäse (S), Kümmelsoße, Sauerkraut, Kartoffelpüree	Wildlachsfilet Senfsoße Zucchini-Paprikagemüse Salzkartoffeln	Schweinesteak, geschmorte Zwiebeln, Paprikasoße, Kartoffelpüree	Wildschweinkeule geschmort Rosenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm-liche Kost	Gemüsefrikadelle Petersiliensoße Tomatenragout Salzkartoffeln (V)	Polenta-Spinatmedallion frisches Gartengemüse in Rahm (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Canneloni, Nudeln gefüllt mit Riccotakäse und Blattspinat in Tomatenbutter (V)	Rucolasüßkartoffel schnitzel,Zucchiniw ürfel, Kräutersoße, Reis (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)
Menü 3 Vege-tari-sche Kost	Gemüsefrikadelle Petersiliensoße Tomatenragout Salzkartoffeln (V)	Polenta-Spinatmedallion frisches Gartengemüse in Rahm (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Canneloni, Nudeln gefüllt mit Riccotakäse und Blattspinat in Tomatenbutter (V)	Rucolasüßkartoffel schnitzel,Zucchiniw ürfel, Kräutersoße, Reis (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)
Dessert	Milchpudding	Fruchtjoghurt	Herrencreme mit Schokoraspel	Griespudding mit Fruchtmus	Schokopudding mit Vanillesoße	Marzipancreme	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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!