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	Blattsalat mit Balsamico Dressing (V)	Blattsalat mit Schmand Dressing (V)	Tagessuppe		Farmersalat (V)		
Menü 1 Vollkost	Allgäuer Käsespätzle von der Pfanne mit Röstzwiebeln (V)	Putengeschnetzeltes im leichtem Rahm mit Butternudeln	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	Kasslerkamm mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat	Blumenkohleintopf mit Kartoffel und Rindfleischeinlage dazu Schwarzbrot	Bayerischer Senfbraten vom Schweinekamm mit Kartoffelkloß und Blaukraut
Menü 2 Leichte Vollkost	Allgäuer Käsespätzle von der Pfanne mit Röstzwiebeln (V)	Putengeschnetzeltes im leichtem Rahm mit Butternudeln	Wiener mit Münchner Kartoffel - Gurkensalat	Kasslerkamm mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat	Blumenkohleintopf mit Kartoffel und Rindfleischeinlage dazu Schwarzbrot	Bayerischer Senfbraten vom Schweinekamm mit Kartoffelkloß und Blaukraut
Menü 3 Vegetarisch	Bechamelkartoffel mit Buttergemüse (V)	Blumenkohl-Käsemedallion mit Kartoffelsalat	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	Gemüse-Nudel-Pfanne	Kartoffeln mit Schnittlauchquark (V)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Bunte Vegetarische Tortellini mit Käsesoße
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Tagesdessert	Kompott des Tages (V)	Puddingcreme ´KARAMELL´	Kompott des Tages (V)	Sahne-Pudding	Eiscreme (V)

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung : Tel.: 091 98 / 808 105

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

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 16.11.2026 bis 22.11.2026 (47. KW)

	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026	Samstag 21.11.2026	Sonntag 22.11.2026
Vorspeise	Blumenkohlsalat (V)		Nudelsuppe mit Leberknödel		Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing		
Menü 1 Vollkost	Buntes Rührei mit Speck,Tomaten und Frühlingszwiebel	Hackbraten mit Kartoffelpüree, Rahmsoße und Möhrengemüse ☺	Milchreisauflauf mit Warmen Kirschen	Regensburger Würstchen mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln ☺	Seelachsfilet in Kürbiskernpanade mit Weißweinsoße dazu Gemüsereis	´Herbsteintopf´ mit Kürbis, Kartoffeln und grüne Bohnen mit Geflügelwiener ☺	Schweineroulade ``Jäger Art`` mit Klößen, Bratensoße dazu Rahmblumenkohl
Menü 2 Leichte Vollkost	Buntes Rührei mit Speck,Tomaten und Frühlingszwiebel	Hackbraten mit Kartoffelpüree, Rahmsoße und Möhrengemüse ☺	Quark nach Art "Ziebeleskäs" mit Pellkartoffeln	Regensburger Würstchen mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln ☺	Seelachsfilet in Kürbiskernpanade mit Weißweinsoße dazu Gemüsereis	´Herbsteintopf´ mit Kürbis, Kartoffeln und grüne Bohnen mit Geflügelwiener ☺	Schweineroulade ``Jäger Art`` mit Klößen, Bratensoße dazu Rahmblumenkohl
Menü 3 Vegetarisch	Vegetarisches Bauernfrühstück mit Kartoffel, Zucchini und Möhren gemischt mit Ei (V)	Hausgemachtes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmati - Reis	Milchreisauflauf mit Warmen Kirschen	Gabelspaghetti mit Sahnesoße	Gemüse mit Graupen (V)	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus (V)	Nudelauflauf "Tomate-Mozzarella"
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Puddingcreme ´Birne´	Kompott des Tages (V)	Rote Grütze mit Sahnehaube	Pfirsichkompott (Halbe Frucht)	Eierlikörpudding	Eiscreme (V)

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung :
Tel.: 091 98 / 808 105

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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 23.11.2026 bis 29.11.2026 (48. KW)

	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
Vorspeise		Weißkrautsalat	Tagessuppe	Blattsalate der Saison mit Kräuter Dressing	Apfel-Rote Beete Salat (V)		
Menü 1 Vollkost	Eier in Senf - Dillsoße dazu Kartoffelpüree und Buttergemüse	Puten - Gyros mit Tzaziki und Tomaten-kräuter Reis	Grießbrei mit karamellisierte Bratapfelstücke und Zimtzucker (V)	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Fischstäbchen mit Remouladen-soße und Kartoffelpüree	Grüner Eintopf mit Hackbällchen und Baguette	Spießbraten gefüllt m. Speck und Zwiebeln. Kartoffelkloß u. Holzfäller Gemüse
Menü 2 Leichte Vollkost	Eier in Senf - Dillsoße dazu Kartoffelpüree und Buttergemüse	Puten - Gyros mit Tzaziki und Tomaten-kräuter Reis	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße (S)	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Fischstäbchen mit Remouladen-soße und Kartoffelpüree	Grüner Eintopf mit Hackbällchen und Baguette	Spießbraten gefüllt m. Speck und Zwiebeln. Kartoffelkloß u. Holzfäller Gemüse
Menü 3 **Vege-tarisch**	Frittierter Blumenkohl mit Butter-kartoffeln und Joghurt-Dip	Gemüse-frikadelle mit Reis und Tzatziki (V)	Grießbrei mit karamellisierte Bratapfelstücke und Zimtzucker (V)	Kohlrabi Kräuter-medaillons mit Kartoffeln und Kräuterdip	Tortellini mit Kräuter-Tomatensoße (V)	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Gemüsepfanne der Saison mit Nudeln
Dessert	Fruchtjoghurt	Tagesdessert	Zwetschgen - kompott (halbe Früchte)	Fruchtige Buttermilch	Kompott des Tages (V)	Pudding mit Sahnehaupe	Eiscreme (V)

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung :
Tel.: 091 98 / 808 105

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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 30.11.2026 bis 06.12.2026 (49. KW)

	Montag 30.11.2026	Dienstag 01.12.2026	Mittwoch 02.12.2026	Donnerstag 03.12.2026	Freitag 04.12.2026	Samstag 05.12.2026	Sonntag 06.12.2026
Vorspeise	Gemüsebrühe mit Flädle (V)		Tagessuppe	Blattsalat mit Schmand Dressing (V)			
Menü 1 Vollkost	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V)	Pizzaleberkäse mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Kartoffelpuffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln, Zitrone, Ketchup	Seelachs in Dillsoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln	"deftiger" Bauerntopf mit Hackfleisch(R/S) mit Gemüse, dazu ein Brötchen	Hähnchenroulade Florentiner Art (Spinatfüllung), Rotkohl, Kartoffelkloß, Rahmsoße
Menü 2 Leichte Vollkost	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V)	Pizzaleberkäse mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Kartoffelpuffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln, Zitrone, Ketchup	Seelachs in Dillsoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln	"deftiger" Bauerntopf mit Hackfleisch(R/S) mit Gemüse, dazu ein Brötchen	Hähnchenroulade Florentiner Art (Spinatfüllung), Rotkohl, Kartoffelkloß, Rahmsoße
Menü 3 Vegetarisch	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)	Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung dazu Sauerrahm-Dipp	Frittierter Blumenkohl mit Butterkartoffeln und Joghurt-Dip	Nudeln mit Brokkoli-Sahne-Soße	Süße gebratene Schupfnudeln mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesoße(V)	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Bechamelsoße
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding mit Sahnehaupe	Kompott des Tages (V)	Vanillequark (V)	Kompott des Tages (V)	Kochpudding Kirsche (V)	Eiscreme (V)

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung :
Tel.: 091 98 / 808 105

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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!