

Speiseplan vom Montag, dem 12.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{a, a.a, c, g, i}	Kasseler Sahnefleischragout mit Gemüsestreifen, Karotten Mix Gemüse und Salzkartoffeln ^{2, 3, 8, a, a.a, g, i}	Bananen Split Pudding ^{1, g}	Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{a, a.a, c, g, i}	Überbackener Blumenkohl mit milder Käsecremesauce, Kochschinkentreifen und Petersilienkartoffeln ^{1, 2, 3, 8, g}	Pfirsichspalten	Gemüsecremesuppe ^{15, c, f, g, i, j}	Überbackener Blumenkohl mit milder Käsecremesauce dazu Petersilienkartoffeln ^{1, 2, g}	Bananen Split Pudding ^{1, g}
1 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,1 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 31 mg Salz	56 kcal; 3,4 g Fett; 0,9 g GsFs; 3,9 g KH; 1,0 g Zucker; 2,1 g Eiweiß; 369 mg Salz	92 kcal; 4,3 g Fett; 2,8 g GsFs; 11,2 g KH; 8,6 g Zucker; 2,1 g Eiweiß; 120 mg Salz	1 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,1 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 31 mg Salz	375 kcal; 16,8 g Fett; 10,8 g GsFs; 31,8 g KH; 8,9 g Zucker; 21,6 g Eiweiß; 7.615 mg Salz	55 kcal; 0,4 g Fett; 0,1 g GsFs; 12,8 g KH; 12,0 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 80 mg Salz	71 kcal; 0,4 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,3 g KH; 1,3 g Zucker; 0,9 g Eiweiß; 37 mg Salz	342 kcal; 15,8 g Fett; 10,4 g GsFs; 31,5 g KH; 8,6 g Zucker; 15,8 g Eiweiß; 6.985 mg Salz	92 kcal; 4,3 g Fett; 2,8 g GsFs; 11,2 g KH; 8,6 g Zucker; 2,1 g Eiweiß; 120 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Phosphat; (15) mit Milcheiweiß

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (f) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milchzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse

Speiseplan vom Dienstag, dem 13.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Curryrahmfrucht suppe ^{3, a, a.a, g}	Heringsfilet mit Zwiebelringen, grünen Bohnen mit Räucherspeck und Schwenkkartof feln ^{2, 3, d, g, l}	Karamelpudding ^g	Gemüsebouillon mit Nudeln ^{a, a.a, a.e, c, i}	Hähnchenbrust filet Piccata mit Tomatencreme sauce, Broccoli und Gabelspaghetti ^{1, a, a.a, c, g}	Birnenkompott	Curryrahmfrucht suppe ^{3, a, a.a, g}	Gefüllter Pfannkuchen mit Blattspinat und Mozzarella, Tomatencreme sauce ^{a, a.a, c, g}	Karamelpudding ^g
200 kcal; 13,0 g Fett; 8,6 g GsFs; 17,5 g KH; 12,1 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 3.581 mg Salz	44 kcal; 2,9 g Fett; 1,0 g GsFs; 2,9 g KH; 0,5 g Zucker; 1,2 g Eiweiß; 543 mg Salz	1 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 2 mg Salz	11 kcal; 0,2 g Fett; 0,0 g GsFs; 1,6 g KH; 0,3 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 91 mg Salz	469 kcal; 15,4 g Fett; 8,6 g GsFs; 62,6 g KH; 8,8 g Zucker; 18,1 g Eiweiß; 1.583 mg Salz	49 kcal; 0,4 g Fett; 0,1 g GsFs; 11,2 g KH; 11,2 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 24 mg Salz	200 kcal; 13,0 g Fett; 8,6 g GsFs; 17,5 g KH; 12,1 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 3.581 mg Salz	16 kcal; 0,5 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,6 g KH; 0,8 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 336 mg Salz	1 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 2 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (a.e) enthält Dinkel; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (d) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

Speiseplan vom Mittwoch, dem 14.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Bouillon mit Gemüsewürfeln ⁱ	Putenbrustgeschmortes in Paprika-Frischkäsesauce, Zucchini und Reis ^{2, 3, g, l}	Quarkdessert mit Erdbeersauce ^{3, g}	Blumenkohlcremesuppe ^{3, a, a.a, g}	Gebratenes Putenbrustgeschmortes mit Gemüsestreifen in Rahmsauce, Kaisergemüse, und Salzkartoffeln ^{1, 2, 3, a, a.a, g, i, l}	Mirabellenkompott ³	Blumenkohlcremesuppe ^{1, a, a.a, g}	Bergkäsenocken auf Waldpilzragout mit Kräutern, dazu Kaisergemüse ^{1, 3, a, a.a, c, g}	Quarkdessert mit Erdbeersauce ^{3, g}
5 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,7 g KH; 0,4 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 44 mg Salz	231 kcal; 9,7 g Fett; 0,9 g GsFs; 26,8 g KH; 23,6 g Zucker; 8,7 g Eiweiß; 3.276 mg Salz	113 kcal; 3,4 g Fett; 2,4 g GsFs; 15,1 g KH; 13,8 g Zucker; 4,6 g Eiweiß; 107 mg Salz	88 kcal; 2,9 g Fett; 0,2 g GsFs; 1,2 g KH; 0,7 g Zucker; 0,1 g Eiweiß; 1.579 mg Salz	520 kcal; 27,0 g Fett; 9,9 g GsFs; 37,6 g KH; 9,1 g Zucker; 27,3 g Eiweiß; 9.022 mg Salz	77 kcal; 0,1 g Fett; 0,1 g GsFs; 17,7 g KH; 15,9 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 100 mg Salz	117 kcal; 9,0 g Fett; 5,3 g GsFs; 6,9 g KH; 1,1 g Zucker; 1,9 g Eiweiß; 2.541 mg Salz	71 kcal; 3,6 g Fett; 2,0 g GsFs; 5,6 g KH; 0,9 g Zucker; 3,8 g Eiweiß; 801 mg Salz	113 kcal; 3,4 g Fett; 2,4 g GsFs; 15,1 g KH; 13,8 g Zucker; 4,6 g Eiweiß; 107 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

Speiseplan vom Donnerstag, dem 15.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Rinderkraftbrühe mit Eiermuscheln a, a.a, c, i	Fleischkäse mit Bratensenfsauce, Rahmsauerkraut mit Räucherschinken und Kartoffelstampf 2, 3, 8, a, a.a, g, j	Sahnepudding mit Aprikosenfruchtpüree 1, 3, g	Erbsencremesuppe 1, 3, a, a.a, g, l	Fleischkäse mit leichter Bratensenfsauce, Ardennergemüse und Kartoffelstampf 2, 3, 8, a, a.a, g, j	Pflaumenkompott	Erbsencremesuppe 1, 3, a, a.a, g, l	Apfelkuchen mit Zimt und Zucker dazu Vanillesoße 1, a, a.a, c, g, h, h.a	Sahnepudding mit Aprikosenfruchtpüree 1, 3, g
34 kcal; 0,8 g Fett; 0,5 g GsFs; 5,4 g KH; 1,0 g Zucker; 1,1 g Eiweiß; 1.418 mg Salz	960 kcal; 45,5 g Fett; 19,6 g GsFs; 117,6 g KH; 89,3 g Zucker; 17,8 g Eiweiß; 7.964 mg Salz	9 kcal; 0,4 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,1 g KH; 0,9 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 12 mg Salz	184 kcal; 11,3 g Fett; 6,4 g GsFs; 16,0 g KH; 5,7 g Zucker; 3,4 g Eiweiß; 125 mg Salz	885 kcal; 32,7 g Fett; 12,0 g GsFs; 101,9 g KH; 39,9 g Zucker; 28,5 g Eiweiß; 5.870 mg Salz	54 kcal; 0,1 g Fett; 0,1 g GsFs; 12,0 g KH; 12,0 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 24 mg Salz	184 kcal; 11,3 g Fett; 6,4 g GsFs; 16,0 g KH; 5,7 g Zucker; 3,4 g Eiweiß; 125 mg Salz	151 kcal; 7,5 g Fett; 4,4 g GsFs; 17,9 g KH; 10,8 g Zucker; 2,5 g Eiweiß; 132 mg Salz	9 kcal; 0,4 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,1 g KH; 0,9 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 12 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Phosphat

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (h) enthält Nüsse oder Nusserzeugnisse; (h.a) enthält Mandeln; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

Speiseplan vom Freitag, dem 16.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Petersiliencremesuppe ^{1, a, a.a, a.c, g, l}	Gedünstetes Seelachsfilet, Weißweinbuttersauce, Vanille-Karottengemüse und Salzkartoffeln ^{1, a, a.a, d, g, l, l}	Dickmilchdessert mit Heidelbeergelee ^{1, g}	Italienische Gemüsesuppe ^{a, c, f, g, i, j}	Gebratene Hähnchenbrust, leichte Spinatcremesauce mit sautierten Kirschtomaten und Penne rigate Nudeln ^{a, a.a, g}	Apfelmus mit Preiselbeergelee ³	Petersiliencremesuppe ^{1, a, a.a, a.c, g, l}	Penne Rigate Nudeln in leichter Spinatcremesauce mit sautierten Kirschtomaten, Eisbergsalat, Frenchdressing ^{a, a.a, c, g, j}	Dickmilchdessert mit Heidelbeergelee ^{1, g}
188 kcal; 14,7 g Fett; 9,4 g GsFs; 11,5 g KH; 7,0 g Zucker; 1,9 g Eiweiß; 4.624 mg Salz	46 kcal; 1,2 g Fett; 0,6 g GsFs; 5,0 g KH; 2,0 g Zucker; 3,3 g Eiweiß; 646 mg Salz	13 kcal; 0,4 g Fett; 0,3 g GsFs; 2,1 g KH; 1,8 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 10 mg Salz	40 kcal; 0,2 g Fett; 0,1 g GsFs; 7,5 g KH; 1,5 g Zucker; 1,4 g Eiweiß; 2.159 mg Salz	50 kcal; 2,0 g Fett; 0,9 g GsFs; 4,4 g KH; 0,6 g Zucker; 3,6 g Eiweiß; 801 mg Salz	69 kcal; 0,1 g Fett; 0,1 g GsFs; 15,8 g KH; 15,0 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 8 mg Salz	188 kcal; 14,7 g Fett; 9,4 g GsFs; 11,5 g KH; 7,0 g Zucker; 1,9 g Eiweiß; 4.624 mg Salz	439 kcal; 24,3 g Fett; 8,6 g GsFs; 44,9 g KH; 7,0 g Zucker; 8,7 g Eiweiß; 6.720 mg Salz	13 kcal; 0,4 g Fett; 0,3 g GsFs; 2,1 g KH; 1,8 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 10 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (a.c) enthält Gerste; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (d) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse; (f) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

Speiseplan vom Samstag, dem 17.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Kleiner Salatteller mit Dressing ^{c, g, j}	Kartoffel-Lauch Eintopf mit Rahm und Schweinehackfleisch ^{5, g}	Cappuccinopudding ^g	Kleiner Salatteller mit Dressing ^{c, g, j}	Gebratenes Schweineschnitzel mit Cremesauce, Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln ^{1, a, a.a, c, g}	Kirschkompott ¹	Kleiner Salatteller mit Dressing ^{c, g, j}	Grießschnitte mit heißem Pflaumen Aprikosenkompott ^{1, a, a.a, c, g}	Cappuccinopudding ^g
228 kcal; 20,3 g Fett; 1,7 g GsFs; 8,4 g KH; 6,3 g Zucker; 0,6 g Eiweiß; 638 mg Salz	42 kcal; 2,6 g Fett; 1,3 g GsFs; 2,8 g KH; 0,4 g Zucker; 2,0 g Eiweiß; 26 mg Salz	11 kcal; 0,5 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,4 g KH; 1,1 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 14 mg Salz	228 kcal; 20,3 g Fett; 1,7 g GsFs; 8,4 g KH; 6,3 g Zucker; 0,6 g Eiweiß; 638 mg Salz	68 kcal; 3,2 g Fett; 1,3 g GsFs; 6,5 g KH; 0,4 g Zucker; 3,2 g Eiweiß; 641 mg Salz	1 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 2 mg Salz	228 kcal; 20,3 g Fett; 1,7 g GsFs; 8,4 g KH; 6,3 g Zucker; 0,6 g Eiweiß; 638 mg Salz	6.971 kcal; 207,5 g Fett; 44,1 g GsFs; 1.079,5 g KH; 518,7 g Zucker; 168,9 g Eiweiß; 7.491 mg Salz	11 kcal; 0,5 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,4 g KH; 1,1 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 14 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (5) geschwefelt

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse

Speiseplan vom Sonntag, dem 18.10.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
Kürbiscremesuppe ^{3, g}	Geschmorter Schweinebraten mit Bratensenfauce. Rotkohl, Kartoffelknödel ^{2, 3, a, a.a, g, j}	Vanillepudding mit Eierlikörsahne ^{c, g}	Hühnerbrühe mit Eierstich ^{c, g, i}	Geschmorter Schweinebraten mit leichter Bratensauce, Brokkoligemüse, Salzkartoffeln ^{2, 3, a, a.a, g, j}	Stachelbeerkompott	Kürbiscremesuppe ^{3, g}	Vegane Frikadelle mit Holländischer Sauce, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln ^{1, a, a.a, c, g, i}	Vanillepudding mit Eierlikörsahne ^{c, g}
67 kcal; 2,5 g Fett; 1,7 g GsFs; 9,6 g KH; 3,8 g Zucker; 1,0 g Eiweiß; 4.113 mg Salz	105 kcal; 4,5 g Fett; 1,5 g GsFs; 10,5 g KH; 4,6 g Zucker; 4,5 g Eiweiß; 579 mg Salz	230 kcal; 12,7 g Fett; 8,3 g GsFs; 19,9 g KH; 17,0 g Zucker; 4,0 g Eiweiß; 146 mg Salz	23 kcal; 1,0 g Fett; 0,3 g GsFs; 1,6 g KH; 0,9 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 1.490 mg Salz	59 kcal; 3,2 g Fett; 1,3 g GsFs; 3,8 g KH; 1,1 g Zucker; 3,5 g Eiweiß; 457 mg Salz	69 kcal; 0,1 g Fett; 0,1 g GsFs; 14,3 g KH; 11,7 g Zucker; 0,5 g Eiweiß; 100 mg Salz	67 kcal; 2,5 g Fett; 1,7 g GsFs; 9,6 g KH; 3,8 g Zucker; 1,0 g Eiweiß; 4.113 mg Salz	103 kcal; 7,9 g Fett; 2,9 g GsFs; 5,7 g KH; 0,9 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 1.197 mg Salz	230 kcal; 12,7 g Fett; 8,3 g GsFs; 19,9 g KH; 17,0 g Zucker; 4,0 g Eiweiß; 146 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse