Speiseplan vom Montag, dem 09.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Rinderbrühe g, i	Gekochte Hühnereier in Senfsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1, 2, 10, a, a.a, c, g, j	Latte Macchiato Pudding g	Knollensellerie cremesuppe 1, a, a.a, g, i, l	Makkaroni mit Tomatencreme sauce und Kochschinkens treifen, dazu Brokkoligemüs e 1, 2, 3, 8, a, a.a, g	Apfelkompott mit Sauerrahmsau ce 2, 3, 10, g	Knollensellerie cremesuppe 1, a, a.a, g, i, l	Makkaroni mit Tomatencreme sauce, dazu Brokkoligemüs e 1, a, a.a, g	Latte Macchiato Pudding g
8 kcal; 0,4 g Fett; 0,2 g GsFs; 0,7 g KH; 0,6 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 47 mg Salz	488 kcal; 25,2 g Fett; 10,4 g GsFs; 39,0 g KH; 9,1 g Zucker; 24,9 g Eiweiß; 7.596 mg Salz	109 kcal; 4,7 g Fett; 3,1 g GsFs; 14,4 g KH; 11,2 g Zucker; 2,2 g Eiweiß; 144 mg Salz	119 kcal; 8,3 g Fett; 4,9 g GsFs; 9,2 g KH; 2,6 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 1.619 mg Salz	467 kcal; 11,8 g Fett; 6,5 g GsFs; 62,4 g KH; 9,2 g Zucker; 25,9 g Eiweiß; 1.878 mg Salz	103 kcal; 3,6 g Fett; 2,1 g GsFs; 16,0 g KH; 14,4 g Zucker; 1,0 g Eiweiß; 63 mg Salz	119 kcal; 8,3 g Fett; 4,9 g GsFs; 9,2 g KH; 2,6 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 1.619 mg Salz	412 kcal; 10,2 g Fett; 5,9 g GsFs; 61,8 g KH; 8,7 g Zucker; 16,2 g Eiweiß; 828 mg Salz	109 kcal; 4,7 g Fett; 3,1 g GsFs; 14,4 g KH; 11,2 g Zucker; 2,2 g Eiweiß; 144 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Phosphat; (10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

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

Speiseplan vom Dienstag, dem 10.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen [1, 3, a, a.a, g, l]	Hausgemachter Grünkohl mit Tafelsenf, Mettende und Salzkartoffeln [1, 2, 3, 5, a, a.a, a.d, j, l]	Himbeer Quarkdessert mit Minzsauce [1, g]	Fleischbrühe mit Fadennudeln [a, a.a, i]	Gebratenes Seelachsfilet mit Zitronen Buttersauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln [a, a.a, c, d, g, i, j]	Ananaskompott	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen [1, 3, a, a.a, g, l]	Rucola-Süßkartoffelschnitzel mit Kräuterrahmsauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln [1, a, a.a, a.c, g]	Himbeer Quarkdessert mit Minzsauce [1, g]
147 kcal; 9,6 g Fett; 5,6 g GsFs; 12,1 g KH; 4,6 g Zucker; 2,0 g Eiweiß; 1.343 mg Salz	705 kcal; 40,4 g Fett; 16,5 g GsFs; 49,5 g KH; 7,9 g Zucker; 22,4 g Eiweiß; 5.786 mg Salz	165 kcal; 7,1 g Fett; 5,3 g GsFs; 17,4 g KH; 15,5 g Zucker; 5,8 g Eiweiß; 161 mg Salz	22 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 4,2 g KH; 0,5 g Zucker; 0,7 g Eiweiß; 42 mg Salz	518 kcal; 26,0 g Fett; 7,0 g GsFs; 41,6 g KH; 11,8 g Zucker; 25,2 g Eiweiß; 4.915 mg Salz	52 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 11,2 g KH; 11,2 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 0 mg Salz	147 kcal; 9,6 g Fett; 5,6 g GsFs; 12,1 g KH; 4,6 g Zucker; 2,0 g Eiweiß; 1.343 mg Salz	49 kcal; 1,7 g Fett; 0,6 g GsFs; 7,1 g KH; 2,2 g Zucker; 0,8 g Eiweiß; 772 mg Salz	165 kcal; 7,1 g Fett; 5,3 g GsFs; 17,4 g KH; 15,5 g Zucker; 5,8 g Eiweiß; 161 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel; (5) geschwefelt

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

Speiseplan vom Mittwoch, dem 11.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Gemüsekraftbrühe	Geschmorte Kohlroulade mit leichter Kümmel-Räucherspecksauce und Petersilienkartoffeln [1, 2, 3, 8, a, a.a, g]	Schokoladenpudding mit Birnenkompott [1, g]	Schinkencremesuppe [1, 2, 3, 8, a, a.a, g]	Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [a, a.a, c, g]	Obstsalat	Gemüsekraftbrühe	Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit napolitanischer Füllung und Pestorahmsauce [1, a, a.a, a.d, f, g]	Schokoladenpudding mit Birnenkompott [1, g]
0 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,0 g KH; 0,0 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 0 mg Salz	51 kcal; 2,9 g Fett; 1,2 g GsFs; 4,0 g KH; 1,0 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 581 mg Salz	455 kcal; 4,4 g Fett; 1,5 g GsFs; 99,7 g KH; 98,8 g Zucker; 6,1 g Eiweiß; 305 mg Salz	19 kcal; 1,5 g Fett; 0,9 g GsFs; 0,9 g KH; 0,2 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 157 mg Salz	63 kcal; 2,6 g Fett; 0,9 g GsFs; 6,4 g KH; 1,3 g Zucker; 3,0 g Eiweiß; 858 mg Salz	44 kcal; 0,2 g Fett; 0,1 g GsFs; 9,3 g KH; 8,8 g Zucker; 0,6 g Eiweiß; 81 mg Salz	0 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,0 g KH; 0,0 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 0 mg Salz	25 kcal; 2,1 g Fett; 0,8 g GsFs; 1,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 175 mg Salz	455 kcal; 4,4 g Fett; 1,5 g GsFs; 99,7 g KH; 98,8 g Zucker; 6,1 g Eiweiß; 305 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; (a.d) enthält Hafer; (c) enthält Eier oder Eiererzeugnisse; (f) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse

Speiseplan vom Donnerstag, dem 12.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Geflügelbrühe mit Eierstich [c, g, i]	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons in leichter Cremesauce, Kaisergemüse und Reis [1, 3, a, a.a, g, l]	Nuss-Nougatpudding [g, h, h.b]	Rosenkohlcremesuppe [1, 3, a, a.a, g, l]	Hühnerfrikassee in leichter Cremesauce, Ardennengemüse und Petersilienkartoffeln [1, 3, a, a.a, g, l]	Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe [1, 3, a, a.a, g, l]	Moussaka, Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln, dazu Bechamelsauce [a, a.a, c, f, g]	Nuss-Nougatpudding [g, h, h.b]
3 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 199 mg Salz	59 kcal; 3,0 g Fett; 1,7 g GsFs; 4,1 g KH; 0,8 g Zucker; 3,8 g Eiweiß; 510 mg Salz	57 kcal; 1,8 g Fett; 1,2 g GsFs; 8,5 g KH; 6,5 g Zucker; 1,4 g Eiweiß; 100 mg Salz	140 kcal; 10,2 g Fett; 6,2 g GsFs; 9,0 g KH; 1,7 g Zucker; 2,3 g Eiweiß; 520 mg Salz	916 kcal; 25,2 g Fett; 12,6 g GsFs; 104,5 g KH; 37,2 g Zucker; 48,4 g Eiweiß; 3.548 mg Salz	43 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 12,0 g KH; 10,4 g Zucker; 0,4 g Eiweiß; 80 mg Salz	140 kcal; 10,2 g Fett; 6,2 g GsFs; 9,0 g KH; 1,7 g Zucker; 2,3 g Eiweiß; 520 mg Salz	532 kcal; 19,9 g Fett; 6,8 g GsFs; 47,6 g KH; 13,6 g Zucker; 17,1 g Eiweiß; 6.326 mg Salz	57 kcal; 1,8 g Fett; 1,2 g GsFs; 8,5 g KH; 6,5 g Zucker; 1,4 g Eiweiß; 100 mg Salz

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

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eiererzeugnisse; (f) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (h) enthält Nüsse oder Nusserzeugnisse; (h.b) enthält Haselnuss; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

Speiseplan vom Freitag, dem 13.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Passierte Kartoffelcremesuppe [2, 3, g, i]	Gebratenes Schollenfilet mit leichter Speckrahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln [1, 2, 3, a, a.a, c, d, g]	Sahnepudding mit Erdbeersirup [1, g]	Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Gemüse [a, a.a, i]	Paniertes Hähnchenschnitzel mit leichter Rahmsauce, Kartoffeln, Feldsalat mit French Dressing [a, a.a, c, g, j]	Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce [1, g]	Passierte Kartoffelcremesuppe [2, 3, g, i]	Grießbrei mit Kirschkompott [1, a, a.a, g]	Sahnepudding mit Erdbeersirup [1, g]
112 kcal; 6,2 g Fett; 3,8 g GsFs; 11,1 g KH; 2,3 g Zucker; 2,9 g Eiweiß; 1.849 mg Salz	639 kcal; 24,3 g Fett; 9,1 g GsFs; 72,8 g KH; 8,8 g Zucker; 26,7 g Eiweiß; 7.622 mg Salz	1 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 1 mg Salz	5 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,9 g KH; 0,5 g Zucker; 0,2 g Eiweiß; 68 mg Salz	63 kcal; 2,5 g Fett; 0,8 g GsFs; 6,6 g KH; 1,3 g Zucker; 2,9 g Eiweiß; 579 mg Salz	135 kcal; 3,4 g Fett; 2,6 g GsFs; 22,4 g KH; 21,9 g Zucker; 3,5 g Eiweiß; 154 mg Salz	112 kcal; 6,2 g Fett; 3,8 g GsFs; 11,1 g KH; 2,3 g Zucker; 2,9 g Eiweiß; 1.849 mg Salz	1.361 kcal; 3,5 g Fett; 0,6 g GsFs; 276,5 g KH; 2,1 g Zucker; 48,1 g Eiweiß; 44 mg Salz	1 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,1 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 1 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 Eiererzeugnisse; (d) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse

Speiseplan vom Samstag, dem 14.11.2026

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	Gebratenes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, Romanobohnen und Salzkartoffeln a, a.a, c, g, l	Apfelquarkspeise g	Kleiner Salatteller mit Dressing c, g, j	Hühnersuppeneintopf mit Gemüsewürfeln und Eierstich a, a.a, c, g, i	Pflaumenkompott	Kleiner Salatteller mit Dressing c, g, j	Back Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot a, a.a, g	Apfelquarkspeise 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	69 kcal; 3,3 g Fett; 1,2 g GsFs; 6,3 g KH; 1,3 g Zucker; 3,3 g Eiweiß; 627 mg Salz	102 kcal; 3,2 g Fett; 2,2 g GsFs; 11,4 g KH; 11,4 g Zucker; 6,3 g Eiweiß; 59 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	384 kcal; 8,7 g Fett; 2,7 g GsFs; 34,9 g KH; 11,4 g Zucker; 38,6 g Eiweiß; 11.870 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	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	784 kcal; 36,4 g Fett; 15,2 g GsFs; 78,4 g KH; 26,2 g Zucker; 31,8 g Eiweiß; 3.537 mg Salz	102 kcal; 3,2 g Fett; 2,2 g GsFs; 11,4 g KH; 11,4 g Zucker; 6,3 g Eiweiß; 59 mg Salz
Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eiererzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite								

Speiseplan vom Sonntag, dem 15.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Kohlrabicremesuppe mit Petersilie [1, a, a.a, g]	Geschnetzeltes vom Schweinefleisch in Rahmsauce mit Champignons, Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln [a, a.a, g]	Vanille Quarkdessert mit Himbeerpüree [3, g]	Gemüsebouillon mit Nudeln [a, a.a, a.e, c, i]	Geschnetzeltes vom Schweinefleisch in Rahmsauce mit Champignons, Karottenscheiben und Petersilienkartoffeln [2, a, a.a, g]	Fruchtcocktail [1, 3]	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie [1, a, a.a, g]	Mit mediterranem Gemüse gefüllte Zucchini, Rosmarinsauce und Naturreis [a, a.a, g]	Vanille Quarkdessert mit Himbeerpüree [3, g]
111 kcal; 8,3 g Fett; 5,0 g GsFs; 7,2 g KH; 0,6 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 413 mg Salz	360 kcal; 25,2 g Fett; 2,4 g GsFs; 4,5 g KH; 1,3 g Zucker; 21,6 g Eiweiß; 522 mg Salz	59 kcal; 2,1 g Fett; 1,5 g GsFs; 6,9 g KH; 6,3 g Zucker; 2,8 g Eiweiß; 50 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	363 kcal; 25,3 g Fett; 2,4 g GsFs; 5,1 g KH; 2,0 g Zucker; 21,1 g Eiweiß; 639 mg Salz	62 kcal; 0,5 g Fett; 0,1 g GsFs; 15,0 g KH; 14,0 g Zucker; 0,5 g Eiweiß; 10 mg Salz	111 kcal; 8,3 g Fett; 5,0 g GsFs; 7,2 g KH; 0,6 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 413 mg Salz	494 kcal; 32,6 g Fett; 14,0 g GsFs; 42,5 g KH; 7,2 g Zucker; 6,0 g Eiweiß; 5.246 mg Salz	59 kcal; 2,1 g Fett; 1,5 g GsFs; 6,9 g KH; 6,3 g Zucker; 2,8 g Eiweiß; 50 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 Eiererzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse