Speiseplan vom Montag, dem 16.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Süßkartoffel Cremesuppe [a, a.a, g]	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pestocremesauce, Blumenkohlröschen und Nudeln [1, a, a.a, g]	Latte Macchiato Pudding [g]	Eiermuschelsuppe [a, a.a, c, i]	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pestocremesauce, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln [1, a, a.a, g]	Apfelmus mit Preiselbeeren [3]	Süßkartoffel Cremesuppe [a, a.a, g]	Gebratene Rote Beete Sticks mit Kräutersauce und Salzkartoffeln [1, a, a.a, g]	Latte Macchiato Pudding [g]
188 kcal; 12,6 g Fett; 8,8 g GsFs; 16,1 g KH; 7,0 g Zucker; 1,9 g Eiweiß; 3.530 mg Salz	77 kcal; 4,2 g Fett; 1,7 g GsFs; 6,2 g KH; 0,6 g Zucker; 3,3 g Eiweiß; 617 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	21 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 3,8 g KH; 0,4 g Zucker; 0,7 g Eiweiß; 39 mg Salz	72 kcal; 3,7 g Fett; 1,4 g GsFs; 6,0 g KH; 0,5 g Zucker; 3,2 g Eiweiß; 588 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; 12,6 g Fett; 8,8 g GsFs; 16,1 g KH; 7,0 g Zucker; 1,9 g Eiweiß; 3.530 mg Salz	27 kcal; 1,1 g Fett; 0,6 g GsFs; 3,5 g KH; 0,3 g Zucker; 0,5 g Eiweiß; 524 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; (3) mit Antioxidationsmittel Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eiererzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse								

Speiseplan vom Dienstag, dem 17.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Bouillon mit Gemüsewürfeln [i]	Schweinegeschnetzeltes Gyros Art mit leichter Zwiebelsauce Tomatenreis und Krautsalat mit Tzaziki [2, 3, 10, a, a.a, c, g, j, l]	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille [g]	Gemüsecremesuppe [a, a.a, g, i]	Backfisch mit Reispanade und Kurkuma Ingwer Cremesauce, Kürbisgemüse und Salzkartoffeln [d, g]	Stachelbeerkompott	Gemüsecremesuppe [a, a.a, g, i]	Gebratene Brokkoli Ecke mit Haferflocken, Kurkuma-Ingwercremesauce und Salzkartoffeln [2, a, a.a, c, f, g, h, i, j, k, l]	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille [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	719 kcal; 48,0 g Fett; 14,1 g GsFs; 48,7 g KH; 12,0 g Zucker; 21,9 g Eiweiß; 9.097 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	72 kcal; 4,4 g Fett; 2,8 g GsFs; 6,2 g KH; 1,7 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 1.056 mg Salz	328 kcal; 9,7 g Fett; 3,0 g GsFs; 43,8 g KH; 6,5 g Zucker; 14,0 g Eiweiß; 1.751 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	72 kcal; 4,4 g Fett; 2,8 g GsFs; 6,2 g KH; 1,7 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 1.056 mg Salz	543 kcal; 27,6 g Fett; 11,6 g GsFs; 57,9 g KH; 5,9 g Zucker; 11,1 g Eiweiß; 4.824 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

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

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (c) enthält Eier oder Eiererzeugnisse; (d) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse; (f) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (h) enthält Nüsse oder Nusserzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse; (k) enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite

Speiseplan vom Mittwoch, dem 18.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Zwiebelcremesuppe [1, a, a.a, g, l]	Gebratenes Putenschnitzel mit Rosmarin-Orangencremesauce, gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Nudeln [a, a.a, g, j]	Mangojoghurt [g]	Rindfleischbrühe mit Flädle [a, a.a, c, g]	Gebratenes Schweineschnitzel mit Rosmarincremesauce,gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Salzkartoffeln [1, 3, a, a.a, c, g, j, l]	Aprikosenkompott	Zwiebelcremesuppe [1, a, a.a, g, l]	Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce [1, a, a.a, c, g]	Mangojoghurt [g]
122 kcal; 6,5 g Fett; 3,7 g GsFs; 12,9 g KH; 2,1 g Zucker; 2,4 g Eiweiß; 90 mg Salz	46 kcal; 2,9 g Fett; 1,3 g GsFs; 4,4 g KH; 1,4 g Zucker; 0,7 g Eiweiß; 422 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	28 kcal; 1,5 g Fett; 0,8 g GsFs; 2,5 g KH; 0,1 g Zucker; 0,6 g Eiweiß; 129 mg Salz	59 kcal; 2,4 g Fett; 0,7 g GsFs; 6,4 g KH; 1,5 g Zucker; 2,9 g Eiweiß; 562 mg Salz	55 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g GsFs; 13,6 g KH; 11,6 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 8 mg Salz	122 kcal; 6,5 g Fett; 3,7 g GsFs; 12,9 g KH; 2,1 g Zucker; 2,4 g Eiweiß; 90 mg Salz	667 kcal; 10,9 g Fett; 4,0 g GsFs; 118,2 g KH; 69,4 g Zucker; 19,9 g Eiweiß; 1.220 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

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

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

Speiseplan vom Donnerstag, dem 19.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Kerbelcremesuppe [1, a, a.a, g]	Hausgemachter Grünkohl mit Tafelsenf, Mettende und Salzkartoffeln [1, 2, 3, 5, 8, a, a.a, a.d, j, l]	Kirschquarkspeise [g]	Kerbelcremesuppe [1, a, a.a, g]	Lasagne Bolognese auf Bechamelsauce, mediterranes Grillgemüse [1, a, a.a, c, g, i]	Mirabellenkompott [3]	Asiatische Gemüsesuppe [3, 4, a, a.a, f, i, l]	Kartoffelpuffer mit Apfelmus [3, a, a.a, c]	Kirschquarkspeise [g]
118 kcal; 8,6 g Fett; 4,9 g GsFs; 8,4 g KH; 1,6 g Zucker; 1,4 g Eiweiß; 1.468 mg Salz	702 kcal; 39,9 g Fett; 16,3 g GsFs; 49,6 g KH; 7,9 g Zucker; 22,7 g Eiweiß; 5.696 mg Salz	100 kcal; 3,4 g Fett; 2,3 g GsFs; 12,3 g KH; 11,1 g Zucker; 4,6 g Eiweiß; 104 mg Salz	118 kcal; 8,6 g Fett; 4,9 g GsFs; 8,4 g KH; 1,6 g Zucker; 1,4 g Eiweiß; 1.468 mg Salz	89 kcal; 5,9 g Fett; 2,3 g GsFs; 5,3 g KH; 1,6 g Zucker; 2,9 g Eiweiß; 339 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	65 kcal; 2,7 g Fett; 0,8 g GsFs; 6,7 g KH; 2,2 g Zucker; 3,8 g Eiweiß; 1.154 mg Salz	522 kcal; 28,0 g Fett; 2,1 g GsFs; 57,7 g KH; 18,2 g Zucker; 8,8 g Eiweiß; 2.822 mg Salz	100 kcal; 3,4 g Fett; 2,3 g GsFs; 12,3 g KH; 11,1 g Zucker; 4,6 g Eiweiß; 104 mg Salz
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (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; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (j) enthält Senf oder Senferzeugnisse; (l) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite								

Speiseplan vom Freitag, dem 20.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Rindfleischbrühe mit Erbsen	Gebratenes Dorschfilet an Dillrahmsauce, Vichykarotten und Kartoffeln [1, 3, 4, a, a.a, a.c, d, g, i]	Vanillepudding mit Waldmeistersirup [1, g]	Frucht-Currycremesuppe [3, a, a.a, g]	Rostbratwurst, Bratensenfsauce, Karottenscheiben und Würfelkartoffeln [2, a, a.a, g, i, j]	Pfirsichkompott	Frucht-Currycremesuppe [3, a, a.a, g]	Gebratene Kartoffelwürfel mit Rühreiern und grünen Bohnen [c, g]	Vanillepudding mit Waldmeistersirup [1, g]
15 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 2,7 g KH; 0,3 g Zucker; 0,6 g Eiweiß; 47 mg Salz	55 kcal; 2,5 g Fett; 0,5 g GsFs; 5,9 g KH; 1,2 g Zucker; 1,8 g Eiweiß; 844 mg Salz	9 kcal; 0,2 g Fett; 0,1 g GsFs; 1,4 g KH; 1,4 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 14 mg Salz	199 kcal; 13,0 g Fett; 8,7 g GsFs; 17,4 g KH; 12,0 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 3.581 mg Salz	80 kcal; 4,9 g Fett; 1,7 g GsFs; 6,2 g KH; 1,4 g Zucker; 2,2 g Eiweiß; 625 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	199 kcal; 13,0 g Fett; 8,7 g GsFs; 17,4 g KH; 12,0 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 3.581 mg Salz	359 kcal; 13,3 g Fett; 3,9 g GsFs; 47,6 g KH; 4,0 g Zucker; 10,7 g Eiweiß; 2.421 mg Salz	9 kcal; 0,2 g Fett; 0,1 g GsFs; 1,4 g KH; 1,4 g Zucker; 0,3 g Eiweiß; 14 mg Salz

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker

Allergene: (a) enthält glutenhaltiges Getreide; (a.a) enthält Weizen; (a.c) enthält Gerste; (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 21.11.2026

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]	Schnippelbohneneintopf mit Räucherfleischwürfeln [2, 3, 8, g, i, l]	Griesflammerie mit Himbeersirup [a, a.a, g]	Kleiner Salatteller mit Dressing [c, g, j]	Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln [1, a, a.a, c, g, i]	Rhabarberkompott mit Vanillesauce [1, g]	Kleiner Salatteller mit Dressing [c, g, j]	Quinoa Erbsenfrikadelle mit Rahmgemüse mit Minze, dazu Salzkartoffeln [1, a, a.a, g, i]	Griesflammerie mit Himbeersirup [a, a.a, g]
23 kcal; 2,0 g Fett; 0,2 g GsFs; 0,8 g KH; 0,6 g Zucker; 0,1 g Eiweiß; 64 mg Salz	235 kcal; 13,9 g Fett; 7,1 g GsFs; 13,7 g KH; 10,6 g Zucker; 13,7 g Eiweiß; 1.223 mg Salz	165 kcal; 4,8 g Fett; 3,1 g GsFs; 27,4 g KH; 21,6 g Zucker; 2,6 g Eiweiß; 80 mg Salz	23 kcal; 2,0 g Fett; 0,2 g GsFs; 0,8 g KH; 0,6 g Zucker; 0,1 g Eiweiß; 64 mg Salz	532 kcal; 20,8 g Fett; 5,4 g GsFs; 54,8 g KH; 3,6 g Zucker; 28,8 g Eiweiß; 5.084 mg Salz	148 kcal; 4,2 g Fett; 3,2 g GsFs; 21,5 g KH; 18,5 g Zucker; 4,6 g Eiweiß; 268 mg Salz	23 kcal; 2,0 g Fett; 0,2 g GsFs; 0,8 g KH; 0,6 g Zucker; 0,1 g Eiweiß; 64 mg Salz	452 kcal; 21,4 g Fett; 8,2 g GsFs; 50,8 g KH; 4,7 g Zucker; 10,8 g Eiweiß; 7.143 mg Salz	165 kcal; 4,8 g Fett; 3,1 g GsFs; 27,4 g KH; 21,6 g Zucker; 2,6 g Eiweiß; 80 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 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 22.11.2026

Klassiker Menü 1			Leichtes Menü 2			Vegetarisches Menü 3		
Vorspeise	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**	**Vorspeise**	**Hauptgang**	**Nachtisch**
Hochzeitssuppe a, a.a, c, g, i	Saftiger Schweinebraten mit Bratensauce, Butterbohnen und Salzkartoffeln a, a.a, g	Apfelkuchencreme g	Passierte Kartoffelcremesuppe 2, 3, 8, g, i	Saftiger Schweinebraten mit leichter Bratensauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln a, a.a, g	Süßkirschkompott mit Naturjoghurt 1, g	Passierte Kartoffelcremesuppe 2, 3, 8, g, i	Eieromelette mit Gemüseragout, Rahmsauce und Petersilienkartoffeln 1, a, a.a, c, g, i	Apfelkuchencreme g
52 kcal; 2,3 g Fett; 0,9 g GsFs; 4,9 g KH; 0,8 g Zucker; 2,8 g Eiweiß; 402 mg Salz	53 kcal; 2,8 g Fett; 1,1 g GsFs; 3,6 g KH; 0,7 g Zucker; 3,3 g Eiweiß; 782 mg Salz	2 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,2 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 1 mg Salz	110 kcal; 5,8 g Fett; 3,7 g GsFs; 11,1 g KH; 2,3 g Zucker; 3,1 g Eiweiß; 1.789 mg Salz	54 kcal; 2,8 g Fett; 1,2 g GsFs; 4,0 g KH; 0,3 g Zucker; 3,2 g Eiweiß; 659 mg Salz	71 kcal; 0,2 g Fett; 0,1 g GsFs; 15,0 g KH; 13,3 g Zucker; 1,7 g Eiweiß; 110 mg Salz	110 kcal; 5,8 g Fett; 3,7 g GsFs; 11,1 g KH; 2,3 g Zucker; 3,1 g Eiweiß; 1.789 mg Salz	882 kcal; 43,3 g Fett; 24,4 g GsFs; 92,1 g KH; 21,3 g Zucker; 24,8 g Eiweiß; 22.594 mg Salz	2 kcal; 0,1 g Fett; 0,0 g GsFs; 0,2 g KH; 0,2 g Zucker; 0,0 g Eiweiß; 1 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 Eiererzeugnisse; (g) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (i) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse