

SPEISEPLAN 2026

Änderungen vorbehalten, Stand 31.10.2025



Unsere weiteren Dienste im Überblick:

- Hausnotruf
- Gesundheitsprogramme
- Demenzbetreuung
- Wohnen mit Service
- Wohnberatung
- Erste-Hilfe-Kurse
- DRK Kleiderladen
- Ravensburger Tafel
- Rotkreuzdose
- Glücksbringer
- Therapiehunde

Jetzt DRK-Mitglied werden!



Mehr Informationen unter:

www.drk-rv.de

Tel.: 0751 56061-0

Kalenderwoche

Menü		9,60 €/Menü inkl. 7% MwSt.					
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost		
K A L E N D E R W O C H E	MO	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{4,6,7,10,12}			Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{6,7,10,12}		
		4098	2113 kJ/506 kcal	3,8 BE	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE
	DI	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{3,6,7,9,12}			Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{4,6,7,12}		
		4433	1795kJ/428 kcal	3,9 BE	4124	1659 kJ/397 kcal	2,8 BE
	MI	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln			Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{3,4}		
		4759	1849 kJ/439 kcal	4,3 BE	4644	1424 kJ/339 kcal	3,2 BE
	DO	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ¹³			Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{4,6,7,10,12}		
		4628	1329 kJ/317 kcal	3,3 BE	4079	2207 kJ/528 kcal	4,1 BE
	FR	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{6,7,12}			Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{4,6,7,9,12}		
		4594	2037 kJ/489 kcal	3,3 BE	4465	1836 kJ/437 kcal	4,0 BE
	SA	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelpalten ³			Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis ^{4,6,7,12}		
		4088	2633 kJ/630 kcal	5,1 BE	4745	2166 kJ/515 kcal	4,6 BE
	SO	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{4,6,7,12}			Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,12}		
		4747	2488 kJ/596 kcal	4,1 BE	4202	1909 kJ/454 kcal	3,5 BE

Menü		9,60 €/Menü inkl. 7% MwSt.				
		Vollkost		Angepasste bzw. Leichte Vollkost		
K A L E N D E R W O C H E 2 7 12 17 22 27 32 37 42 47 52	MO	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}			Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{6,7,10}	
		4164	1379 kJ/328 kcal	3,1 BE	4565	2127 kJ/509 kcal
	DI	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{4, 10,12}			Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{6,7,12}	
		4612	1786 kJ/428 kcal	2,9 BE	4210	1859 kJ/442 kcal
	MI	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{4,6,7,10,12}			Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{10,12}	
		4562	1988 kJ/475 kcal	4,5 BE	4145	1961/466 kcal
	DO	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{6,7,10,12}			Alaska-Seelachsschnitte, in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen, Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,9}	
		4516	3068/730 kcal	8,8 BE	4419	1396 kJ/332 kcal
	FR	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{4,6,7,12}			Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{3,4,6,7,10,12}	
		4551	2282 kJ/544 kcal	4,4 BE	4053	1890 kJ/452 kcal
	SA	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7}			Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁴	
		4767	1945 kJ/466 kcal	2,9 BE	4608	1307 kJ/313 kcal
	SO	Zartes Gulasch vom Rind im Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße ^{4,6,7,10}			Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	
		4263	1610 kJ/383 kcal	3,7 BE	4765	2349 kJ/561 kcal
K A L E N D E R W O C H E 3 8 13 18 23 28 33 38 43 48 53	MO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,12}			Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{6,7,9,12}	
		4768	2049 kJ/491 kcal	3,3 BE	4426	1904 kJ/455 kcal
	DI	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln ^{4,6,7,10,12}			Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{4,6,7,12}	
		4554	2193 kJ/525 kcal	3,1 BE	4747	2488 kJ/596 kcal
	MI	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{6,7,9,12}			Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{6,7,12}	
		4429	2421 kJ/579 kcal	4,4 BE	4533	1799 kJ/430 kcal
	DO	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{6,7,10,12}			Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{3,4,6,7}	
		4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE	4158	1331 kJ/316 kcal
	FR	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{6,7}			Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,4}	
		4144	2388 kJ/571 kcal	3,1 BE	4606	2527 kJ/605 kcal
	SA	Spaghetti "Bolognese" mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{4,10,12}			Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{3,4,10,12}	
		4584	2195 kJ/521 kcal	5,8 BE	4023	2038 kJ/487 kcal
	SO	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübgemüse, dazu Spätzle ^{3,4,6,7,10,12}			Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{4,6,7,10,12}	
		4192	1775 kJ/422 kcal	4,1 BE	4260	1636 kJ/387 kcal

Menü		9,60 €/Menü inkl. 7% MwSt.					
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost		
K A L E N D E R W O C H E	MO	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{4,6,7,10,12} 4378 2318 kJ/555 kcal 4,0 BE			Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{4,10,12} 4612 1786 kJ/428 kcal 2,9 BE		
		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{3,4,12} 4275 1785 kJ/424 kcal 4,1 BE			Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{3,4,6,7,10,12} 4748 2446 kJ/583 kcal 4,7 BE		
	MI	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{4,6,7,10} 4069 2397 kJ/576 kcal 3,1 BE			Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{6,7,10,12} 4590 1887 kJ/450 kcal 4,6 BE		
		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{3,4} 4644 1424 kJ/339 kcal 3,2 BE			Paniert Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{3,4,6,7,9,12} 4472 2265 kJ/541 kcal 4,0 BE		
	FR	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{6,7} 4539 2239 kJ/533 kcal 6,8 BE			Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{4,6,7,12} 4599 1608 kJ/384 kcal 4,0 BE		
		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dipp ^{3,6,7,9,12} 4462 2138 kJ/510 kcal 4,6 BE			Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{4,6,7,10} 4263 1610 kJ/383 kcal 3,7 BE		
4 9 14 19 24 29 34 39 44 49	SO	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Scharzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{4,6,7,12} 4458 1248 kJ/297 kcal 2,5 BE			Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{4,6,7,10,12} 4189 2289 kJ/546 kcal 4,8 BE		
		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{4,6,7,10,12} 4002 2356 kJ/563 kcal 4,5 BE			Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{4,6,7,10,12} 4061 2132 kJ/510 kcal 3,7 BE		
	DI	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{4,6,7,10,12} 4732 2139 kJ/522 kcal 4,6 BE			Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage ^{4,6,7,12} 4683 1746 kJ/419 kcal 3,1 BE		
		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{3,4,6,7,10,12} 4117 2277 kJ/544 kcal 3,4 BE			Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,12} 4768 2049 kJ/491 kcal 3,3 BE		
	MI	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{6,7,12} 4210 1859 kJ/442 kcal 3,6 BE			Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{3,4,6,7,10,12} 4192 1775 kJ/422 kcal 4,1 BE		
		Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{4,10,12} 4386 2673 kJ/639 kcal 5,5 BE			Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen ^{6,7} 4501 1475 kJ/349 kcal 5,1 BE		
5 10 15 20 25	SA	Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ⁴ 4641 2850 kJ/682 kcal 4,8 BE			Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{4,6,7,12} 4224 1735 kJ/414 kcal 2,9 BE		
		Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsoße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{4,6,7,10,12} 4347 2442 kJ/584 kcal 4,3 BE			Paniert Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{4,6,7,9,12} 4425 2681 kJ/642 kcal 4,2 BE		

ALLERGENÜBERSICHT

Änderungen vorbehalten, Stand 01.01.2025

1	Erdnüsse	11	Krebstiere
2	Sesamsamen	12	Gluten
3	Senf	13	Vegetarisch
4	Sellerie	14	Alkohol
5	Schalenfrüchte	15	Nitritpökelsalz
6	Laktose	16	Zuckerart & Süßungsmittel
7	Milcheiweiß	17	Süßungsmittel
8	Soja(bohnen)	18	Antioxidationsmittel
9	Fisch	19	Konservierungsstoffe
10	Eier	20	Farbstoffe

Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Telefon-Nr. 0800 2738486.

Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit den ausführlichen Nährwertangaben zu.