

Speiseplan vom 31.08. bis 06.09.2026

- Änderungen vorbehalten -

Tag	Menü 1 Vollkost 8,50 €	Menü 2 Schonkost 6,50 €	Zusatzstoffe und Allergene
Montag 31.08.2026	Pikantes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, Schokoladenmousse ^{5,10,11,C,G,P}	Chinapfanne mit Hähnchenfleisch, dazu Basmatireis und Süß-Saure- Sauce ^{1,3,4,7,A,Q}	1. Antioxidationsmittel 2. Chenin 3. Farbstoffe 4. Geschmacksverstärker 5. Jodsalz 6. Koffein 7. Konservierungsstoffe 8. Phenylalaninquelle 9. Phosphat 10. Stärke 11. Süßungsmittel 12. Teein 13. Geschwefelt 14. Geschwärzt 15. Gewachst 16. Nitratpökelsalz A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Lupine M. Weichtiere N. Schwefeldioxid und -sulfid O. Weizen P. Milcheiweiß Q. Verdickungsmittel sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse
Dienstag 01.09.2026	Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt und Zucker, Vanillepudding ^{1,3,7,10,A,C,G,Q}	Pellkartoffeln, Kräuterquark und Butter, grüner Salat ^{5,10,G,P}	
Mittwoch 02.09.2026	Linseneintopf mit Kasseler-Einlage, Rote Grütze mit Vanillesauce ^{1,3, 5,11,16,A,G,I,P}	Geflügel-Hackbraten mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln ^{5,10,16,C,G,P}	
Donnerstag 03.09.2026	Röstiecken mit Letscho und Hackfleischspieß ^{1,4,7,10,13,15,A}	Fischboulette mit Kartoffelpüree und Buttermöhren, frischer Gurkensalat ^{1,5,10,A,D,G,J,P}	
Freitag 04.09.2026	Kesselgulasch mit Brot ^{1,3,4,10,16,A,G,P}	Spätzleintopf, milder Fruchtjoghurt ^{5,A,C,G,P}	
Samstag 05.09.2026	Fischfilet mit Joghurt-Dill-Sauce, Blumenkohl mit Bröselbutter und Salzkartoffeln ^{4,9,10,A,D,G,P}	Pichelsteiner Eintopf, grüner Salat ^{1,5,9,10,13,16,A,G,I,J}	
Sonntag 06.09.2026	Schnitzel mit Pilz-Rahm-Sauce und Salzkartoffeln ^{4,7,9,10,A,G,P}	Schweinerücken mit Apfelrotkohl und Klößen ^{1,5,10,16}	

Haben Sie sich zum Essen angemeldet, bitten wir darum sich bis zum jeweiligen Tag 8:00 Uhr abzumelden. Ansonsten müssen wir die Kosten in Rechnung stellen. Ein Salat oder Dessert kann für 1,40 Euro zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, sofern nicht beim jeweiligen Gericht inklusive. Dafür bitte einfach ein S oder D zu Ihrer Auswahl hinzufügen.

Menü 1 Vollkost: Abholer: 7,70 Euro | Restaurant: 8,50 Euro
 Menü 2 Schonkost: Abholer: 5,70 Euro | Restaurant: 6,50 Euro

Speiseplan vom 07.09. bis 13.09.2026

- Änderungen vorbehalten -

Tag	Menü 1 Vollkost 8,50 €	Menü 2 Schonkost 6,50 €	Zusatzstoffe und Allergene
Montag 07.09.2026	Currywurstpfanne mit Pommes, Fruchtjoghurt ^{1,3,7,10,11,13,16,A,C,J,N,O,Q}	Hähnchenkeule auf Ofengemüse, Salzkartoffeln und Petersiliensauce	1. Antioxidationsmittel 2. Chenin 3. Farbstoffe 4. Geschmacksverstärker 5. Jodsalz 6. Koffein 7. Konservierungsstoffe 8. Phenylalaninquelle 9. Phosphat 10. Stärke 11. Süßungsmittel 12. Teein 13. Geschwefelt 14. Geschwärzt 15. Gewachst 16. Nitratpökelsalz A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Lupine M. Weichtiere N. Schwefeldioxid und -sulfit O. Weizen P. Milcheiweiß Q. Verdickungsmittel sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse
Dienstag 08.09.2026	Süß-saure Eier mit Salzkartoffeln ^{1,10,13,A,C,G}	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, milder Gurkensalat ^{1,10,13,16,C,G,P}	
Mittwoch 09.09.2026	Erbseneintopf mit Wiener, Buttermilchdessert ^{1,3,10,J,G,I,N,S,P}	Heringshäckerle mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke ^{1,9,16,10,D}	
Donnerstag 10.09.2026	Wirsing-Hack-Pfanne und Salzkartoffeln, Vanillepudding	Gefüllter Germknödel mit Vanillesauce ^{1,3,10,A,C,G,O}	
Freitag 11.09.2026	Feiner Seelachs an hausgemachtem Kartoffelsalat, Küchlein ^{1,3,5,10,A,D,G}	Gemüseragout mit Basmatireis, kleiner Obstsalat ^{1,5,10,A,G,I}	
Samstag 12.09.2026	Szegediner Gulasch, Böhmisches Knödel, grüner Salat ^{1,5,10,13,A,G,I}	Puten-Sahne-Geschnetzeltes mit Mischgemüse an Salzkartoffeln ^{5,10,A,C,G,J,L,N,P}	
Sonntag 13.09.2026	Schweinelachs mit Kaisergemüse und Kartoffelklößen ^{1,9,10,13,16,A,G,J,N,O}	Gedünstetes Schollenfilet mit Zitronen- Butter an Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	

Haben Sie sich zum Essen angemeldet, bitten wir darum sich bis zum jeweiligen Tag 8:00 Uhr abzumelden. Ansonsten müssen wir die Kosten in Rechnung stellen. Ein Salat oder Dessert kann für 1,40 Euro zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, sofern nicht beim jeweiligen Gericht inklusive. Dafür bitte einfach ein S oder D zu Ihrer Auswahl hinzufügen.

Menü 1 Vollkost: Abholer: 7,70 Euro | Restaurant: 8,50 Euro
 Menü 2 Schonkost: Abholer: 5,70 Euro | Restaurant: 6,50 Euro

Restaurant „Buchenweg“ | Buchenweg 2 | 17389 Anklam
 Telefon: (03971) 258268
 Web: kswohnresidenz.de

Speiseplan vom 14.09. bis 20.09.2026

- Änderungen vorbehalten -

Tag	Menü 1 Vollkost 8,50 €	Menü 2 Schonkost 6,50 €	Zusatzstoffe und Allergene
Montag 14.09.2026	Jägerschnitzel, Pilz-Rahm-Sauce und Salzkartoffeln ^{1,6,9,10,13,16,A,G,I}	Kartoffel-Brokkoli-Gratin, milder Fruchtjoghurt ^{3,4,5,10,G,P}	1. Antioxidationsmittel 2. Chinin 3. Farbstoffe 4. Geschmacksverstärker 5. Jodsalz 6. Koffein 7. Konservierungsstoffe 8. Phenylalaninquelle 9. Phosphat 10. Stärke 11. Süßungsmittel 12. Teein 13. Geschwefelt 14. Geschwärzt 15. Gewachst 16. Nitratpökelsalz A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Lupine M. Weichtiere N. Schwefeldioxid und -sulfid O. Weizen P. Milcheiweiß Q. Verdickungsmittel sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse
Dienstag 15.09.2026	Schupfnudeln mit Pflaumenkompott und Vanillesauce ^{1,3,10,13, G}	Hackbraten, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ^{1,10,13,C,G,P}	
Mittwoch 16.09.2026	Zanderfilet mit Schmorgurken und Salzkartoffeln in Kräutersauce ^{1,5,10,13,D,G,P}	Rührei an Kartoffelpüree und Erbsen- Möhren-Gemüse, Schokoladenpudding ^{3,5,10,11,C,G,P}	
Donnerstag 17.09.2026	Traditioneller Zwiebelkuchen (mit Hefeteig und Speck), Fruchtquark ^{1,5,7,16,A,G,I,P}	Geflügelbratwurst mit einer milden Senfsauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln ^{1,4,7,10,16,G,J,P}	
Freitag 18.09.2027	Chili con Carne, Baguettebrot, Buttermilchdessert ^{1,9,10,13,16,A,G,I,P}	Kochfisch mit Dillsauce und Salzkartoffeln, Bohnensalat ^{1,5,7,10,16,D,G,P}	
Samstag 19.09.2026	Cordon-Bleu mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree, frischer Gurkensalat ^{1,5,10,A,G,I,P}	Knusprige Hähnchenbrust mit gedünstetem Gemüse und milder Paprikasauce an Salzkartoffeln ^{5,10,A,G,P}	
Sonntag 20.09.2026	Kohlroulade und Salzkartoffeln, Zitronencreme ^{5,9,10,13,16,G,I}	Putenklopse in milder Zitronen-Béchamel- Sauce mit Erbsen-Reis ^{1,3,5,10,16,A,C,G,P}	

Haben Sie sich zum Essen angemeldet, bitten wir darum sich bis zum jeweiligen Tag 8:00 Uhr abzumelden. Ansonsten müssen wir die Kosten in Rechnung stellen. Ein Salat oder Dessert kann für 1,40 Euro zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, sofern nicht beim jeweiligen Gericht inklusive. Dafür bitte einfach ein S oder D zu Ihrer Auswahl hinzufügen.

Menü 1 Vollkost: Abholer: 7,70 Euro | Restaurant: 8,50 Euro
 Menü 2 Schonkost: Abholer: 5,70 Euro | Restaurant: 6,50 Euro

Speiseplan vom 21.09. bis 27.09.2026

- Änderungen vorbehalten -

Tag	Menü 1 Vollkost 8,50 €	Menü 2 Schonkost 6,50 €	Zusatzstoffe und Allergene
Montag 21.09.2026	Bauernroulade mit Biersauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln ^{1,10,13,A,G}	Nudeln in milder Tomatensauce mit Hackbällchen, Buttermilchdessert ^{5,10,A,C,G,P}	1. Antioxidationsmittel 2. Chenin 3. Farbstoffe 4. Geschmacksverstärker 5. Jodsalz 6. Koffein 7. Konservierungsstoffe 8. Phenylalaninquelle 9. Phosphat 10. Stärke 11. Süßungsmittel 12. Teein 13. Geschwefelt 14. Geschwärzt 15. Gewachst 16. Nitratpökelsalz A. Glutenthaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Lupine M. Weichtiere N. Schwefeldioxid und -sulfid O. Weizen P. Milcheiweiß Q. Verdickungsmittel sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse
Dienstag 22.09.2026	Knusperfilet an Rahmgemüse und Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt ^{1,5,10,16,D,G,P}	Setzei, Spinat und Salzkartoffeln, milder Fruchtjoghurt ^{1,10,13,15,A,G,J,O,C}	
Mittwoch 23.09.2026	Pikante Gehacktensuppe mit Kartoffeln, Apfelkompott mit Vanillesauce ^{1,3,5,10,16,G,P}	Eierpfannkuchen gefüllt mit Apfel- Birnenkompott mit leichter Zimtnote, dazu Vanillesauce ^{1,3,10,A,C,G,O,P}	
Donnerstag 24.09.2026	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke ^{1,10,13,16,C,G}	Dicker Eintopf mit Gemüse und Schweinefleisch auf Salzkartoffeln ^{1,5,10,13,16}	
Freitag 25.09.2026	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Würstchen, Vanillepudding ^{1,3,5,10,16,G,P}	Gebratenes Heringsfilet mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage ^{1,7,13,16,D,G,P}	
Samstag 26.09.2026	Grünkohl „norddeutsche Art“ mit Salzkartoffeln und Kasseler ^{1,7,10,16}	Kürbis-Möhren-Suppe mit Baguettebrot, Fruchtquark ^{1,9,13,16,A,G,P}	
Sonntag 27.09.2026	Kasseler mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und mBratensauce ^{5,9,10,13,16,G}	Nudeln „Carbonara“ mit magerem Kochschinken, milder Gurkensalat ^{1,5,10,16,C,G,P}	

Haben Sie sich zum Essen angemeldet, bitten wir darum sich bis zum jeweiligen Tag 8:00 Uhr abzumelden. Ansonsten müssen wir die Kosten in Rechnung stellen. Ein Salat oder Dessert kann für 1,40 Euro zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, sofern nicht beim jeweiligen Gericht inklusive. Dafür bitte einfach ein S oder D zu Ihrer Auswahl hinzufügen.

Menü 1 Vollkost: Abholer: 7,70 Euro | Restaurant: 8,50 Euro
 Menü 2 Schonkost: Abholer: 5,70 Euro | Restaurant: 6,50 Euro

Restaurant „Buchenweg“ | Buchenweg 2 | 17389 Anklam
Telefon: (03971) 258268
Web: kswohnresidenz.de

Haben Sie sich zum Essen angemeldet, bitten wir darum sich bis zum jeweiligen Tag 8:00 Uhr abzumelden. Ansonsten müssen wir die Kosten in Rechnung stellen. Ein Salat oder Dessert kann für 1,40 Euro zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, sofern nicht beim jeweiligen Gericht inklusive. Dafür bitte einfach ein S oder D zu Ihrer Auswahl hinzufügen.

Menü 1 Vollkost: Abholer: 7,70 Euro | Restaurant: 8,50 Euro
Menü 2 Schonkost: Abholer: 5,70 Euro | Restaurant: 6,50 Euro