Die Gemeinnützige
Pflege- und Betreuungsgesellschaft mbH
der Stadt Frankfurt (Oder)

Speiseplan

vom 02.11.2026 bis 08.11.2026

DORFNER CATERING

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln[a] & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot[a,f,i], Schwarzbrot[a], Toastbrot[a1], Knäckebrot[a,b,f,h,i,r]
- verschiedene Sorten an Wurst[5,6] und Käse[1,b], Butter[b], Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao[b,f] und Milch[b]

Woche 4	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 02.11.2026	Spaghetti [a1,b,c] mit Carabonara [2,3,5,a1,c] und Reibekäse [b] Frisches Obst	Kohlrabieintopf [k] mit Rindfleisch mit Kartoffelwürfel Frisches Obst	Metzgerschinken [2,3,5,] Leberwurst fein [2,3,] Gouda Schnittkäse [b], Kräuterschnittkäse [b] Geflügelsalat [b]
kcal	629 kcal	368 kcal	
Dienstag 03.11.2026	Grützwurst [5,a4] Möhren-Sauerkraut [5] Salzkartoffeln Fruchtjoghurt [b]	Quarkkeulchen mit Vanillesauce [a1,b,c] Fruchtjoghurt [b]	Salami [2,3], Streichmettwurst grob [2,4], Butterkäse [b], Frischkäse natur [b] Hühnerbrühe mit Kräuter [k]
kcal	636 kcal	670 kcal	
Mittwoch 04.11.2026	Gebratene Hähnchenkeule [m] mit Bratensoße [1,a1,k,m] Rotkohl [5,b,] , dazu Kartoffeln Schokoladenpudding [b]	Gräupcheneintopf [2,5,a3,k] mit Kassler und Kartoffelstückchen Schokoladenpudding [b]	Schinken-Champignons in Aspik [2,3,5] Sahneleberwurst [2,3,b], Tilsiter Schnittkäse [b], Schmelzkäse [b] Fleischsalat [2,5,9,b,m]
kcal	782 kcal	541 kcal	
Donnerstag 05.11.2026	Königsberger Klopse [a1,b,c,k] in Kapernsauce, dazu Karottengemüse [b] und Salzkartoffeln Birnenkompott	Hähnchenragout [a1,b,k] Mit Karottengemüse [b] dazu Reis [b] Birnenkompott	Delikatess Mortadella [2,3,5,h7], Mettwurst fein [2,4,] Emmentaler Käse [b], Limburger Käse [b] Bohnensalat
kcal	592 kcal	524 kcal	
Freitag 06.11.2026	Fischstäbchen paniert [a1,d], in Senf-Kräutersauce [a1,b,c,k,m], Salzkartoffeln und Rote Betewürfel [9] Mandarinenkompott	2 gekochte Eier [c] in Süß-Saurer-Soße [1,a1,k] Kartoffelpüree [b] und Rote Betewürfel [9] Mandarinenkompott	Bierwurst [2,3,5,m], Leberwurst [2,4,] Gouda Schnittkäse [b], Brie Käse [b] Gewürzgurke [9,m]
kcal	621 kcal	546 kcal	
Samstag 07.11.2026	Linseneintopf mit geräucherter, gekochter Mettwurst [2,k] Heidelbeerquarkspeise [b]	Pichelsteiner Gemüseeintopf [k] mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [a1,a2] dazu Brot Heidelbeerquarkspeise [b]	Hähnchengrillbrust [2,3,5], Mettwurst [2,4,] Maasdamer Schnittkäse [b], Frischkäse Kräuter [b] Nudelsalat [2,5,a1,a3,c,k,m]
kcal	739 kcal	468 kcal	
Sonntag 08.11.2026	Saftiger Schweinebraten [m] Bratensoße [1,a1,k ,m] Rosenkohl [b] dazu Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt [b]	Saftiger Schweinebraten [m] Bratensoße [1,a1,k ,m] Kürbis [b,] dazu Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt [b]	Broccolipastete [2,3,5], Grobe Leberwurst [2,4,] Edamer Schnittkäse [b], Harzer Käse [b] Heringssalat [d,m]
kcal	793 kcal	713 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Die Gemeinnützige
Pflege- und Betreuungsgesellschaft mbH
der Stadt Frankfurt (Oder)

Speiseplan

vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

DORFNER CATERING

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln[a] & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot[a,f,i], Schwarzbrot[a], Toastbrot[a1], Knäckebrot[a,b,f,h,i,r]
- verschiedene Sorten an Wurst[5,6] und Käse[1,b], Butter[b], Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao[b,f] und Milch[b]

Woche 1	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 09.11.2026	Gabelspaghetti [a1,c] mit Hackfleischsoße [a1,k] und Reibekäse [b] Apfelkompott	Vegetarischer Möhreneintopf[k] mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse[b] Apfelkompott	Kochschinken [2,3,5], Leberwurst fein [2,4], Gouda Schnittkäse [b], Kräuterschnittkäse [b] Eiersalat [b,c,m]
kcal	584 kcal	294 kcal	
Dienstag 10.11.2026	Hühnerfrikassee [b,c] mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt im Becher [b]	3 Hefeklöße [a1,b,c] mit Heidelbeersoße Fruchtjoghurt im Becher [b]	Salami [2,3], Streichmettwurst grob [2,4], Butterkäse [b], Frischkäse natur [b] Champignoncremesuppe [b,k]
kcal	493 kcal	746 kcal	
Mittwoch 11.11.2026	Kartoffelsuppe [b,m,k] mit Karotten, Zwiebeln, Porree und Bockwurst [2,3,5] Frisches Obst	Sahnequark [b] mit Butter [b] Leinöl und Kartoffeln, dazu eine Gewürzgurke [9,m] Frisches Obst	Corned Beef [2,3], Sahneleberwurst [2,3,b], Tilsiter Schnittkäse [b], Schmelzkäse [b] Geflügelsalat [b]
kcal	445 kcal	441 kcal	
Donnerstag 12.11.2026	Gebratene Schweineleber [a1] mit Zwiebelsauce [a1], Kartoffelpüree [b] Rote Grütze mit Sahne [1,b]	Rührei [b,c] mit Kräutersoße [1,a1,b,] dazu Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne [1,b]	Rotwurst [2,3], Mettwurst fein [2,4,] Emmentaler Käse [b], Limburger Käse [b] Bohnensalat
kcal	484 kcal	421 kcal	
Freitag 13.11.2026	Schweineschnitzel [a1] Bratensoße [1,a1,k,m] Erbsengemüse [b] und Salzkartoffeln Frisches Obst	Sahne-Heringshappen [5,9,b,c,d,m] Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Frisches Obst	Römerbraten [2,5], Leberwurst [2,4,] Maasdamer Schnittkäse [b], Brie Käse [b] Kürbiscremesuppe [b,k]
kcal	653 kcal	558 kcal	
Samstag 14.11.2026	Soljanka [2,5,9,b,m] Sauerrahm [b], dazu Brot [a1] Vanillaquarkspeise [b]	Brühreis mit Hühnerfleisch und Suppengemüse [k] dazu Brot [a1] Vanillaquarkspeise [b]	Wildschweinpastete [2,3], Mettwurst [2,4,] Tilsiter Schnittkäse [b], Frischkäse Kräuter [b] Kartoffelsalat [c,m]
kcal	529 kcal	408 kcal	
Sonntag 15.11.2026	Rinderroulade [2,3,5,k,m] mit Bratensoße [1,a1,k,m], dazu Apfelrotkohl [5,b] Salzkartoffeln Schokopudding [a1,b]	Rinderroulade [2,3,5,k,m] mit Bratensoße [1,a1,k,m], dazu Möhren [b,k] Salzkartoffeln Schokopudding [a1,b]	Champignonpastete [2,3], Grobe Leberwurst [2,4,] Edamer Schnittkäse [b], Harzer Käse [b] Heringssalat [b,c,d,k]
kcal	618 kcal	612 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Die Gemeinnützige
Pflege- und Betreuungsgesellschaft mbH
der Stadt Frankfurt (Oder)

Speiseplan

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

DORFNER CATERING

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln[a] & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot[a,f,i], Schwarzbrot[a], Toastbrot[a1], Knäckebrot[a,b,f,h,i,r]
- verschiedene Sorten an Wurst[5,6] und Käse[1,b], Butterb, Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao[b,f] und Milch[b]

Woche 2	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 16.11.2026	Panierte Jagdwurst [2,4,a1,c,m] mit fruchtiger Tomatensoße [b] und Gabelspaghetti [a1] Grießdessert [a1,b]	Vegetarischer Kürbiseintopf [a1,k] mit Kartoffelstückchen und Petersilie Grießdessert [a1,b]	Bierschinken [2,3,5,] Leberwurst fein [2,3,] ,Gouda Schnittkäse [b], Kräuterschnittkäse [b] Mixed Pickles [4,9,m]
kcal	641 kcal	366 kcal	
Dienstag 17.11.2026	Hähnchenfrikadelle [a1,c] mit Bratensoße [1,a1,k,m] Kaisergemüse [b,k] Kartoffelpüree [b] Mangojoghurt[b]	Milchreis [b] mit Sauerkirschen Mangojoghurt[b]	Salami mit Peffer [2,5,k] Streichmettwurst grob [2,4], Butterkäse [b], Frischkäse natur [b] Gemüsebrühe mit Eiflocken [c,k]
kcal	556 kcal	667 kcal	
Mittwoch 18.11.2026	Grüner Bohneneintopf [k] mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln, und Suppengemüse Frisches Obst	Rahmspinat [a1,b] mit Spiegelei, dazu Salzkartoffeln Frisches Obst	Nuss-Schinken [2,5] Sahneleberwurst [2,3,b], Tilsiter Schnittkäse [b], Schmelzkäse [b] Fleischsalat [2,5,9,b,m]
kcal	368 kcal	504 kcal	
Donnerstag 19.11.2026	Kohlroulade [a1,b,k] mit Bratensoße [1,a1,k,m] und Kartoffeln Erdbeerjoghurt [b]	Gnocchi-Pfanne [a1,c] mit Kürbisgemüse und Pestosoße [a1,b] Erdbeerjoghurt [b]	Putenbrust mit Paprikarand [2,3,5] Mettwurst fein [2,4,] Emmentaler Käse [b], Limburger Käse [b] Möhrensalat
kcal	662 kcal	674 kcal	
Freitag 20.11.2026	Bratwurst vom Schwein [3,k,m] mit Rahmsoße [1,a1,b,k] Sauerkraut [5] Kartoffelpüree [b] Fruchtcocktail [1,5]	Lachsragout [a1,b,k,m] mit Gurken-Zucchini-Gemüse dazu Salzkartoffeln Fruchtcocktail [1,5]	Geflügel-Jagdwurst [1,2,3,5] Leberwurst [2,4,] Gouda Schnittkäse [b], Brie Käse [b] gekochtes Ei
kcal	770 kcal	553 kcal	
Samstag 21.11.2026	Kesselgulasch [9,a1,k.m] vom Schwein mit Paprika und Kartoffelwürfel Kirschquarkspeise [b]	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch [a1,c], Suppengemüse [k] Kirschquarkspeise [b]	Kräuterschinkenpastete [2,3,5] Mettwurst [2,4,] Maasdamer Schnittkäse [b], Frischkäse Kräuter [b] Frikadelle gemischt [a1,c,k]
kcal	525 kcal	495 kcal	
Sonntag 22.11.2026	Kasseler vom Schwein [2,5,m] mit Bratensoße [1,a1,k], Bayrischkraut [b], Salzkartoffeln Vanillepudding [a1,b]	Kasseler vom Schwein [2,5,m] mit Bratensoße [1,a1,k], Brokkoli [b,k], Salzkartoffeln Vanillepudding [a1,b]	Delikatess Lyoner [2,3,5] Grobe Leberwurst [2,4,] Edamer Schnittkäse [b], Harzer Käse [b] Rollmops [d,m]
kcal	623 kcal	622 kcal	

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Die Gemeinnützige
Pflege- und Betreuungsgesellschaft mbH
der Stadt Frankfurt (Oder)

Speiseplan

vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

DORFNER CATERING

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln[a1] & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot[a,f,i], Schwarzbrot[a], Toastbrot[a1], Knäckebrot[a,b,f,h,i,r]
- verschiedene Sorten an Wurst[5,6] und Käse[1,b], Butter[b], Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao[b,f] und Milch[b]

Woche 3	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 23.11.2026	Spirelli [a1,b,c] mit Wurstgulasch [2,3,a1] und Reibekäse [b] Pflaumenkompott	Bunter Gemüseeintopf [a1,k] mit Blumenkohl, Kartoffeln, Karotten, Weißkraut und Bohnen Pflaumenkompott	Kochschinken [2,3,5,] Leberwurst fein [2,3,] Gouda Schnittkäse [b], Kräuterschnittkäse [b] Gurkensalat
kcal	628 kcal	202 kcal	
Dienstag 24.11.2026	Gebackener Leberkäse [2,3,5] mit Zwiebelsauce [a1] und Bratkartoffeln Buttermilch-Dessert Birne [b]	Grießbrei [a1,b,c] mit Fruchtsoße Buttermilch-Dessert Birne [b]	Salami [2,3], Streichmettwurst grob [2,4], Butterkäse [b], Frischkäse natur [b] Tomatensuppe [b,k]
kcal	783 kcal	496 kcal	
Mittwoch 25.11.2026	Pikanter Erbseneintopf mit Rauchfleisch [2,5,a1,k] und Kartoffelwürfeln Frisches Obst	Gebackener Blumenkohl [a1,b,c] mit holländischer Soße [a1,b,c] und Salzkartoffeln Frisches Obst	Corned Beef [2,3], Sahneleberwurst [2,3,b], Tilsiter Schnittkäse [b], Schmelzkäse [b] Wachsbohnensalat
kcal	384 kcal	709 kcal	
Donnerstag 26.11.2026	Hähnchen Cordon Bleu [1,2,3,5,a1,b] mit Erbsenrahm [b,k] dazu Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne [1,b]	Käsespätzle [a1,b,c] mit Lauchsoße [a1] und Röstzwiebeln Rote Grütze mit Sahne [1,b]	Rotwurst [2,3], Mettwurst fein [2,4], Emmentaler Käse [b], Limburger Käse [b] Kräuterquark [b]
kcal	751 kcal	788 kcal	
Freitag 27.11.2026	Seelachsfilet Müllerin Art [a1,b] mit Vitalgemüse [b,k] und Kartoffelpüree [b] Kirschjohurt [b]	Buntes Eierragout [a1,b,c,k,m] mit Gemüsestreifen und Salzkartoffeln Kirschjohurt [b]	Römerbraten [2,5], Leberwurst [2,4], Maasdamer Schnittkäse [b], Brie Käse [b] Rindfleischsalat [1,2,5]
kcal	641 kcal	504 kcal	
Samstag 28.11.2026	Möhreneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel [a1,k] Waldfruchtquarkspeise [b]	Tomatenreiseintopf [a1] mit vegetarischen Klößchen [a1,b,c,f,m] Waldfruchtquarkspeise [b]	Wildschweinpastete [2,3], Mettwurst [2,4], Tilsiter Schnittkäse [b], Frischkäse Kräuter [b] Wiener Würstchen [2,5]
kcal	341 kcal	444 kcal	
Sonntag 29.11.2026	Herzhafter Rindergulasch [1,a1,k,m] mit Kürbisgemüse [b,k], dazu Salzkartoffeln Puddingstrudel [a1,b,c,h]	Herzhafter Rindergulasch [1,a1,k,m] mit Mischgemüse [b,k], dazu Salzkartoffeln Puddingstrudel [a1,b,c,h]	Champignonpastete [2,3], Grobe Leberwurst [2,4], Edamer Schnittkäse [b], Harzer Käse [b] Spreewälder Krautsalat [2,5]
kcal	560 kcal	576 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!