

Rückgabe bis Mittwoch

Name:

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

Essen auf Rädern























Caritas Zentrum
Wenden

Die Angebote/Komponenten mit dem fit im Alter-Logo
und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert



entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit `Essen auf Rädern` und in Senioreneinrichtungen"
und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert

	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
Menü 1	Wirsingroulade Specksoße Röstkartoffeln 	Feine Bratwurst Braune Soße Kohlrabi Kartoffelpüree 	Nudelaufguss mit gekochtem Schinken 	Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Salzkartoffeln Gurkensalat 	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln 	Gemüseeeintopf Mettwurst Bohnen, Karotten, Rosenkohl 	Putenrollbraten Geflügelsoße Kaisergemüse Herzoginkartoffeln Blumenkohl, Brokkoli, Karotten 
Menü 2 vegetarisch	Selleriebratling Kräutersauce runde Karotten Salzkartoffeln 	Geschnetzeltes Asia Kräuterreis Ananas, Champignons, Sprossen 	Weißer Bohnen Eintopf Möhren, Sellerie, Kartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Paprika, Zucchini, Tomaten 	Rote Linsensuppe Kürbis, Kokosmilch, Reisnudeln 	
Dessert	Puddingstrudel 	Rhabarberkompott 	Müslijoghurt Haferflocken, Leinsamen, Rosinen 	Schokoladenpudding 	Zitronencreme 	Fruchtjoghurt 	Vanillepudding mit Ananas 

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite und beim Pflegepersonal

Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst.



Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

Essen auf Rädern



	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
Menü 1	Wirsingroulade <small>a/a1/c/f'/g'/j/l'</small>	Feine Bratwurst <small>5/9</small>	Nudelaufguss <small>5/a/a1/c/f'/g'/i'/j'/l'</small>	vegetarischer Pfefferpotthast (Rindermulasch) <small>2/a/a1/j</small>	Barschfilet Holzfäller Art <small>9/a/a1/d/f'/i'/n'</small>	Gemüseintopf <small>i/j</small>	Putenrollbraten <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/k'/l'</small>
	Specksoße <small>1/5</small>	Braune Soße	Gekochter Schinken <small>1/5/9</small>	Salzkartoffeln	Weißer Soße <small>g</small>	Mettwurst <small>1/5/9</small>	Geflügelsoße
	Röstkartoffeln <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>	Kohlrabi <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>		Gurkensalat in Sahne <small>a/a3/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>			Kaisergemüse <small>a'/c'/g'/g'/j'/l'</small>
		Kartoffelpüree <small>5/g/k</small>			Petersilienkartoffeln		Herzoginkartoffeln <small>g</small>
Menü 2 vegetarisch	Selleriebratling <small>a/a1/j</small>	Geschnetzeltes Asia <small>5/a/a1/f/h/h8</small>	Weißer Bohnen Eintopf <small>8/a/a1/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung <small>5/9/a/c/g/h'</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>g</small>	rote Linsensuppe <small>a/a1/f</small>	
	Kräutersauce	Kräuterreis		Vanillesoße <small>2/g</small>	auf Gemüseragout <small>g/j</small>		
	runde Karotten <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>						
	Salzkartoffeln						
Dessert	Puddingstrudel <small>2/a'/g</small>	Rhabarberkompott <small>6/7/10</small>	Müslijoghurt <small>a/a1/a2/a3/a4/c'/e'/f'/g/h'/i'/l'/l'</small>	Schokoladenpudding <small>t/g</small>	Zitronencreme <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>a'/c'/f'/g/h'</small>	Vanillepudding mit Ananas <small>g</small>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, a Gluten, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Haselnüsse, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit