

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026



Essen auf Rädern

Die Angebote/Komponenten mit dem  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 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1	Gefüllte Hackrolle Schaschliksoße Gemüseweizen Friskäsefüllung Erbsen,Mais,Paprika ☐	Spießbraten in Soße Mischgemüse Petersilienpüree Zwiebelfüllung Möhren,Blumenkohl,Bohnen ☐	Herzhafter Grünkohl mit Mettwurst Salzkartoffeln ☐	Putengeschnetzelte s mit Kichererbsen Gnocchi Eisbergsalat Kartoffelklößchen ☐	Fischstäbchen Weiße Soße Rahmspinat Kartoffelpüree Seelachs ☐	Käselauchsuppe mit Hackfleisch ☐	Rinderroulade Blumenkohl Salzkartoffeln Speck,Zwiebeln,Gurke ☐
Menü 2 vegetarisch	Grießbrei mit mit Gewürzapfel ☐	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Currydressing mit Ananas ☐	Kartoffeleintopf Mehrkornbrot Karotten,Majoran ☐	Gemüsebratling Schnittlauchsoße Runde Karotten Salzkartoffeln ☐	Schupfnudel- Gemüsepfanne Paprika,Bohnen,Zwiebeln ☐	Nudeleintopf mit Chinakohl Mehrkornbrötchen ☐	☐
Dessert	Stachelbeerkompott ☐	Ananasquark mit Kokosraspeln ☐	Beerenjoghurt ☐ Him-,Brom-,Johannisbeeren	Haselnusspudding ☐	Pfirsichpudding ☐	Buttermilchdessert ☐	Weißes Schokoladenmus ☐

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Essen auf Rädern

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1	Gefüllte Hackrolle a/a1/c/f/g	gefüllter Speibraten a'/c'/f'/g'/i' /j/l'	Herzhafter Grünkohl 8/a/a1/a4 /c'/f'/g'/i' /j' /l	Putengeschnetzeltes mit Kichererbsen g	Fischstäbchen a/a1/d	Käselauchsuppe mit Hackfleisch 5/9/g	Rinderroulade 1/a'/c'/f'/g' /j' /l
	Schaschliksoe 1/2/6/a/a 3/f' /l	Bratensoe	mit Mettwurst 1/5/9	Gnocchi a'/c'/f'/g' /i' /j' /l'	Weie Soe g		Blumenkohl 5/a'/c'/f' /g/ g' /i' /j' /l'
	Gemseweizen a/a1/j	Mischgemse 5/a'/c'/f' /g/ g' /i' /j' /l'	Salzkartoffeln	Eisbergsalat mit Dressing a/a3/c' /f' /g' /i' /j' /l	Rahmspinat a'/c' /f' /g' /i' /j' /l'		Salzkartoffeln
		Petersilienpree a'/c' /f' /g/ k			Kartoffelpree a'/c' /f' /g/ k		
Menü 2 vegetarisch	Griebrei mit 2/a/a1/g	Maultaschen 1/5/a/a1/ a1' /c' /f' /g/ j' ,	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i' /j	Gemsebratling a/a1/j	Schupfnudel- Gemsepfanne a/a1/a1' / a2' /a3' /a 4' /c' /q' /i'	Nudeleintopf mit Chinakohl a/a1/c' /f' /j	
	mit Gewrzapfel 5	Zwiebelschmelze a'/c' /g/ j' /l'	Mehrkornbrot a/a2	Schnittlauchsoe g		Mehrkornbrtchen a/g/ i	
		Maissalat 1/5/a/a1/ a3/c' /f' /g' /i' /j' /l		Runde Karotten a'/c' /f' /g' /i' /j' /l'			
				Salzkartoffeln			
Dessert	Stachelbeerkompott 6/7/10	Ananasquark mit Kokosraspeln a'/c' /e' /f' /g' /h' /h1' /h 2' /h3' /h4' /	Beerenjoghurt a'/c' /f' /g' /h ,	Haselnusspudding a' /a1' /a2' / a3' /a4' /e' / f' /g' /h/ h1/	Pfirsich- Aprikosenpudding g	Buttermilchdessert 1/2/ g	Weißes Schokoladenmus g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatonsmittel, 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, h2 Walnüsse, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia-Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(´ = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Das Team der Kche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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