



















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026



Essen auf Rädern

Die Angebote/Komponenten mit dem fit im Alter-Logo  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 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
Menü 1	<p>Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Cevapcici Paprikarahmsoße Tomatenreis</p> <p>Hackröllchen</p> <p>  <input type="checkbox"/></p>	<p>Schmorrippchen Bratensenfsoße Lauchgemüse Kartoffelpüree</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Pfannengyros Tzaziki Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat</p> <p>  <input type="checkbox"/></p>	<p>Fischstäbchen Weiße Soße Rahmspinat Kartoffelpüree</p> <p>Seelachs</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Käselauchsuppe mit Hackfleisch</p> <p>  <input type="checkbox"/></p>	<p>Roulade vom Schwein Jägersoße Frühlingsgemüse Petersilienkartoffeln</p> <p>Bohnen, Karotten, Spargel</p> <p> <input type="checkbox"/></p>
Menü 2 vegetarisch	<p>Gemüselasagne Eisbergsalat mit Dressing</p> <p>Joghurdressig</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Karotten-Sesam- Stick Schnittlauchsoße Salzkartoffeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Serbischer Bohneneintopf Mehrkornbrot</p> <p>Tomaten, Paprika, Kartoffeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung Vanillesoße</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Schupfnudel- Gemüsepfanne</p> <p>Paprika, Möhren, Bohnen</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Nudeleintopf mit Chinakohl Mehrkornbrötchen</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
Dessert	<p>Mirabellenkompott</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Ananasquark mit Kokosraspeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Haselnusspudding</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Beerenjoghurt</p> <p>Him-, Brom-, Johannisbeeren</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Pfirsich- Aprikosenpudding</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Buttermilchdessert</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Mousse au Chocolat</p> <p><input type="checkbox"/></p>

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite

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 13.04.2026 bis 19.04.2026

Essen auf Rädern

	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
Menü 1	Wirsingroulade <small>a/a1/c'/f'/g'/j'/l'</small>	Cevapcici <small>a'/a1'/a3'/c'/f'/g'/j'/l'</small>	Schmorrippchen <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>	Pfannengyros	Fischstäbchen <small>a/a1/d</small>	Käselauchsuppe mit Hackfleisch <small>5/9/g</small>	Roulade vom Schwein <small>a/a1</small>
	Specksoße <small>1/5</small>	Paprikarahmsoße <small>g</small>	Bratensenfsoße <small>l</small>	Tzazik <small>1/g/j</small>	Weißer Soße <small>g</small>		Jägersoße <small>5/g</small>
	Petersilienpüree <small>a'/c'/f'/g/k</small>	Tomatenreis	Lauchgemüse <small>5/c/g</small>	Rosmarinkartoffeln	Rahmspinat <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'</small>		Frühlingsgemüse <small>g</small>
			Kartoffelpüree <small>a'/c'/f'/g/k</small>	Weißkrautsalat <small>5/6/g</small>	Kartoffelpüree <small>a'/c'/f'/g/k</small>		Petersilienkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Gemüselasagne <small>5/a/a1/c'/g/j</small>	Karotten-Sesam-Stick <small>a/a1/i</small>	Serbischer Bohneneintopf <small>a'/c'/f'/g'/i'/j'/k'/l'</small>	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung <small>a/a1/c/g/h'</small>	Schupfnudel-Gemüsepfanne <small>a/a1/a1'/a2'/a3'/a4'/c'/d'/i'</small>	Nudeleintopf mit Chinakohl <small>a/a1/c'/f'/j</small>	
	Eisbergsalat mit Dressing <small>a/a3/c'/f'/g'/i'/j/l</small>	Schnittlauchsoße <small>g</small>	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	Vanillesoße <small>2/g</small>		Mehrkornbrötchen <small>a/g/i</small>	
		Salzkartoffeln					
Dessert	Mirabellenkompott	Ananasquark mit Kokosraspeln <small>a'/c'/e'/f'/g'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/</small>	Haselnusspudding <small>a'/a1'/a2'/a3'/a4'/e'/f'/g'/h/h1/</small>	Beerenjoghurt <small>a'/c'/f'/g/h</small>	Pfirsich-Aprikosenpudding <small>g</small>	Buttermilchdessert <small>1/2/g</small>	Mousse au Chocolat <small>g</small>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 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 Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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