






















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

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 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026	Samstag 10.01.2026	Sonntag 11.01.2026
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Pfannengemüse Schupfnudeln Bohnen, Erbse, Paprika 	Nudelaufguss mit gekochtem Schinken 	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Salzkartoffeln 	Cordon bleu mit Soße Krokette Gemischter Blattsalat Joghurt dressing 	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Seelachs 	Erbseintopf mit Bockwurst 	Spießbraten mit Soße Blumenkohl Salzkartoffeln Hackfleischfüllung 
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süßsaure Soße Tomatenreis 	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Curry-Ananasdressing 	Paprika-Käsesuppe Laugenbrezel 	Milchreis mit Gewürz Apfel 	Spiralnudeln Gemüsebolognese Grünkern, Möhren, Sellerie 	Kohlrabi-Möhreintopf Mehrkornbrot 	
Dessert	Mandarinenkompott 	Stracciatellacreme 	Gelbe Grütze Apfel, Birne, Melone 	Cremespeise Latte Macchiato 	Beerenjoghurt Him-, Brom-, Johannisbeeren 	Puddingstrudel 	Pfirsich-Mangopudding 

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 05.01.2026 bis 11.01.2026

Essen auf Rädern

	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026	Samstag 10.01.2026	Sonntag 11.01.2026
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm 5/a/a1/c/ g/j/l	Nudelaufguss 5/a/a1/c/f/ /g/i/j/l'	Leberkäse 1/5/8/9/a/ a1'/c'/f/g/ h'i/i'/k/l'	Cordon bleu 1/5/a/a1/ g	Fischstäbchen a/a1/d	Erbseneintopf 8/a/a1/c/f/ /g/i/j/l'	Backpflaumenbraten 1/a'/c'/f'/g/ i'/j'/l'
	Pfannengemüse 1/6/a'/c'/f' /g'/i'/j'/l'	Gekochter Schinken 1/5/9	Braune Soße	Braune Soße	Rahmspinat a'/c'/f'/g/i'/ j'/l'	mit Bockwurst 1/5/9	Malzbiersoße 2/a/a3
	Schupfnudeln a/a1/c/f/g /i'/j'/l'		Kohlrabi a'/c'/f'/g/i'/ j'/l'	Kroketten g	Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k		Blumenkohl 5/a'/c'/f'/g/ g'/i'/j'/l'
			Salzkartoffeln	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g			Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle a/a1/j	Maultaschen 1/5/a/a1/ a1'/c'/f'/g/j'	Paprika-Käsesuppe 9/a/a1/f/g	Milchreis 2/a'/c'/f'/g /h'	Spiralnudeln a/a1/c'/f'/l ,	Kohlrabi- Möhreneintopf 8/a/a1/i'	
	Süß-saure Soße 1	Zwiebelschmelze a'/c'/g/j/l'	Laugenbrezel a/a1/a3/g /i'	mit Gewürzpfel 5	Gemüsebolognese 5/a/a1'/a 3'/c'/f'/g/i'/ /i'/l'	Mehrkornbrot a/a2	
	Tomatenreis	Maissalat 1/5/a/a1/ a3/c'/f'/g/i' /i'/l'					
Dessert	Mandarinenkompott 6/7/10	Stracciatellacreme 5/a'/c'/f'/g /h'	Gelbe Grütze 5/6/7/10/ a'/a1'/a2/ a3'/a4'/c'/l'	Cremespeise Latte Macchiato g	Beerenjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Puddingstrudel 2/a/g	Pfirsich- Mangopudding g

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, h2 Walnüsse, 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)

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

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 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026	Samstag 10.01.2026	Sonntag 11.01.2026
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Pfannengemüse Schupfnudeln Bohnen, Erbse, Paprika 	Nudelaufguss mit gekochtem Schinken 	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Salzkartoffeln 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat Joghurtdressing 	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Seelachs 	Erbse Eintopf mit Bockwurst 	Spießbraten mit Soße Blumenkohl Salzkartoffeln Hackfleischfüllung 
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis 	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Curry-Ananasdressing 	Paprika-Käsesuppe Laugenbrezel 	Milchreis mit Gewürz Apfel 	Spiralnudeln Gemüsebolognese Grünkern, Möhren, Sellerie 	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot 	
Dessert	Mandarinenkompott 	Stracciatellacreme 	Gelbe Grütze Apfel, Birne, Melone 	Cremespeise Latte Macchiato 	Beerenjoghurt Him-, Brom-, Johannisbeeren 	Puddingstrudel 	Pfirsich-Mangopudding 

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 05.01.2026 bis 11.01.2026

Essen auf Rädern

	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026	Samstag 10.01.2026	Sonntag 11.01.2026
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Pfannengemüse Schupfnudeln	Nudelauflauf Gekochter Schinken	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Salzkartoffeln	Cordon bleu Braune Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree	Erbseneintopf mit Bockwurst	Backpflaumenbraten Malzbiersoße Blumenkohl Salzkartoffeln
	5/a/a1/c/g/j/l 1/6/a/c/f/g/i/j/l a/a1/c/f/g/i/j/l	5/a/a1/c/f/g/i/j/l 1/5/9	1/5/8/9/a/a1/c/f/g/h/i/j/k/l a/c/f/g/i/j/l	1/5/a/a1/g g 1/g	a/a1/d a/c/f/g/i/j/l a/c/f/g/k	8/a/a1/c/f/g/i/j/l 1/5/9	1/a/c/f/g/i/j/l 2/a/a3 5/a/c/f/g/i/j/l
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat	Paprika-Käsesuppe Laugenbrezel	Milchreis mit Gewürzapfel	Spiralnudeln Gemüsebolognese	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot	
	a/a1/j 1	1/5/a/a1/a1/c/f/g/j a/c/g/j/l 1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l	9/a/a1/f/g a/a1/a3/g/i	2/a/c/f/g/h 5	a/a1/c/f/l 5/a/a1/a3/c/f/g/i/l	8/a/a1/i a/a2	
Dessert	Mandarinenkompott	Stracciatellacreme	Gelbe Grütze	Cremespeise Latte Macchiato	Beerenjoghurt	Puddingstrudel	Pfirsich-Mangopudding
	6/7/10	5/a/c/f/g/h	5/6/7/10/a/a1/a2/a3/a4/c/g	g	a/c/f/g/h	2/a/g	g

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, h2 Walnüsse, 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)