














Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

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 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
Menü 1	<p>Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Rindergulasch mit Nudeln Wachsbrech- bohnenalat</p> <p>Paprika,Zwiebeln <input type="checkbox"/></p>	<p>Schweinenackenste ak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betesalat</p> <p> <input type="checkbox"/> </p>	<p>Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln</p> <p>Bohnen,Paprika,Champignons  <input type="checkbox"/> </p>	<p>Gemüseeeintopf Mettwurst</p> <p>Erbsen,Bohnen,Rosenkohl <input type="checkbox"/></p>	<p>Putenbrust Rosmarinjus Kaisergemüse Herzoginkartoffeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>
Menü 2 vegetarisch	<p>Semmelknödel Champignonrahms- oße Gemischter Blattsalat</p> <p>Joghurt dressing  <input type="checkbox"/></p>	<p>Selleriebratling Kräutersauce Salzkartoffeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Steckrübeneintopf Mehrkornbrot</p> <p>Karotten,Kartoffeln  <input type="checkbox"/></p>	<p>Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>rote Linsensuppe</p> <p>Kürbis,Tomaten,Bulgur  <input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
Dessert	<p>Stachelbeerkompott <input type="checkbox"/></p>	<p>Rhabarbercreme <input type="checkbox"/></p>	<p>Apfelmus <input type="checkbox"/></p>	<p>Müslijoghurt  <input type="checkbox"/></p> <p>Leinsamen,Haferflocken,Rosinen</p>	<p>Birnencreme <input type="checkbox"/></p>	<p>Fruchtjoghurt  <input type="checkbox"/></p>	<p>Vanillepudding mit Ananas  <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 12.01.2026 bis 18.01.2026

Essen auf Rädern

	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
Menü 1	Wirsingroulade <small>a/a1/c/f'/g'/j/l'</small>	Rindergulasch <small>2/a/a1/j</small>	Schweinenackensteak	Geflügelklopse Königsberger Art <small>a/a1/c</small>	Barschfilet Holzfäller Art <small>5/a/a1/d/f'/i'/n'</small>	Gemüseeintopf <small>i'/j</small>	Putenbrust <small>a'/c'/f'/g'/i'/j/l'</small>
	Specksoße <small>1/5</small>	Nudeln	Zwiebelsoße	mit Kapernsoße <small>5/g/j/l</small>	Weißer Soße <small>g</small>	Mettwurst <small>1/5/9</small>	Rosmarinjus
	Petersilienpüree <small>a'/c'/f'/g/k</small>	Bohnensalat <small>a/a3/c'/f'/g'/i'/j/l</small>	Fingermöhren <small>a/a1/c'/f'/g'/i'/j/l'</small>	Salzkartoffeln	<small>a'/c'/f'/g'/j/l</small>		Kaisergemüse <small>5/a'/c'/g'/g'/i'/l'</small>
			Bratkartoffeln <small>a'/c'/f'/g'/i'/j/l'</small>	Rote Betsalat <small>5/6/a'/c'/f'/g'/i'/j'/k/l'</small>	Petersilienkartoffeln		Herzoginkartoffeln <small>g</small>
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel <small>a/a1/c/g</small>	Selleriebratling <small>a/a1/j</small>	Steckrübeneintopf <small>8/a/a1/i'</small>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung <small>5/9/a/c/g/h'</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>g</small>	rote Linsensuppe <small>a/a1/a3/f'/i'</small>	
	Champignonrahmsoufflé <small>5/g</small>	Kräutersauce	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	Vanillesoße <small>2/g</small>	auf Gemüseragout <small>g</small>		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl <small>l</small>	Salzkartoffeln					
Dessert	Stachelbeerkompott <small>6/7/10</small>	Rhabarbercreme <small>g</small>	Apfelmus <small>5</small>	Müslijoghurt <small>a/a1/a2/a3/a4/c'/e'/f'/g/h'/i'/l'/l'</small>	Birnencreme <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


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






















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026



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 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
Menü 1	<p>Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree</p> <p></p>	<p>Rindergulasch mit Nudeln Wachsbrech- bohnsensalat</p> <p>Paprika,Zwiebeln</p> <p></p>	<p>Schweinenackenste- ak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln</p> <p></p>	<p>Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betsalat</p> <p></p>	<p>Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln</p> <p>Bohnen,Paprika,Champignons</p> <p></p>	<p>Gemüseeeintopf Mettwurst</p> <p>Erbsen,Bohnen,Rosenkohl</p> <p></p>	<p>Putenbrust Rosmarinjus Kaisergemüse Herzoginkartoffeln</p> <p>Blumenkohl,Brokkoli,Möhren</p> <p></p>
Menü 2 vegetarisch	<p>Semmelknödel Champignonrahms- oße Gemischter Blattsalat</p> <p>Joghurt dressing</p> <p></p>	<p>Selleriebratling Kräutersauce Salzkartoffeln</p> <p></p>	<p>Steckrübeneintopf Mehrkornbrot</p> <p>Karotten,Kartoffeln</p> <p></p>	<p>Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße</p> <p></p>	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout</p> <p></p>	<p>rote Linsensuppe</p> <p>Kürbis,Tomaten,Bulgur</p> <p></p>	<p></p>
Dessert	<p>Stachelbeerkompott</p> <p></p>	<p>Rhabarbercreme</p> <p></p>	<p>Apfelmus</p> <p></p>	<p>Müslijoghurt</p> <p></p> <p>Leinsamen,Haferflocken,Rosinen</p>	<p>Birnencreme</p> <p></p>	<p>Fruchtjoghurt</p> <p></p>	<p>Vanillepudding mit Ananas</p> <p></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 12.01.2026 bis 18.01.2026

Essen auf Rädern

	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
Menü 1	Wirsingroulade <small>a/a1/c/f/g'/j/l'</small>	Rindergulasch <small>2/a/a1/j</small>	Schweinenackensteak	Geflügelklopse Königsberger Art <small>a/a1/c</small>	Barschfilet Holzfäller Art <small>5/a/a1/d/f'/i'/n'</small>	Gemüse Eintopf <small>i'/j</small>	Putenbrust <small>a'/c'/f'/g'/i'/j/l'</small>
	Specksoße <small>1/5</small>	Nudeln	Zwiebelsoße	mit Kapernsoße <small>5/g/j/l</small>	Weißer Soße <small>g</small>	Mettwurst <small>1/5/9</small>	Rosmarinjus
	Petersilienpüree <small>a'/c'/f'/g/k</small>	Bohnensalat <small>a/a3/c'/f'/g'/i'/j/l</small>	Fingermöhren <small>a/a1/c'/f'/g'/i'/j/l'</small>	Salzkartoffeln	<small>a'/c'/f'/g'/j/l</small>		Kaisergemüse <small>5/a/c/g/g'/j/l'</small>
			Bratkartoffeln <small>a'/c'/f'/g'/i'/j/l'</small>	Rote Betsalat <small>5/6/a'/c'/f'/g'/i'/j'/k/l'</small>	Petersilienkartoffeln		Herzoginkartoffeln <small>g</small>
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel <small>a/a1/c/g</small>	Selleriebratling <small>a/a1/j</small>	Steckrübeneintopf <small>8/a/a1/i'</small>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung <small>5/9/a/c/g/h'</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>g</small>	rote Linsensuppe <small>a/a1/a3/f'/i'</small>	
	Champignonrahmsoße <small>5/g</small>	Kräutersauce	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	Vanillesoße <small>2/g</small>	auf Gemüseragout <small>g</small>		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl <small>l</small>	Salzkartoffeln					
Dessert	Stachelbeerkompott <small>6/7/10</small>	Rhabarbercreme <small>g</small>	Apfelmus <small>5</small>	Müslijoghurt <small>a/a1/a2/a3/a4/c'/e'/f'/g/h'/i'/l'</small>	Birnencreme <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

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