

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	Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree  <input type="checkbox"/>	Rindergulasch mit Nudeln Wachsbrech- bohnensalat  <input type="checkbox"/>	Schweinenackenste ak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete Salat  <input type="checkbox"/>	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Gemüseeintopf Mettwurst  <input type="checkbox"/>	Putenbrust Rosmarinjus Kaisergemüse Herzoginkartoffeln  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahmso ße Gemischter Blattsalat  <input type="checkbox"/>	Selleriebratling Kräutersauce Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot  <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße  <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout  <input type="checkbox"/>	rote Linsensuppe  <input type="checkbox"/>	Kürbis, Tomaten, Bulgur  <input type="checkbox"/>
Dessert	Stachelbeercompott <input type="checkbox"/>	Rhabarbercreme <input type="checkbox"/>	Apfelmus <input type="checkbox"/>	Müslijoghurt  <input type="checkbox"/>	Birnencreme <input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt  <input type="checkbox"/>	Vanillepudding mit Ananas  <input type="checkbox"/>

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 a/a1/c'/f'/g'/j'/l'	Rindergulasch 2/a/a1/j	Schweinenackensteak	Geflügelklopse a/a1/c Königsberger Art	Barschfilet Holzfäller Art 5/a/a1/d/f'/i'/n'	Gemüseeintopf i/j	Putenbrust a/c'/f/g'/j/l'
	Specksoße 1/5	Nudeln	Zwiebelsoße	mit Kapersoße 5/g/j/l	Weißer Soße g	Mettwurst 1/5/9	Rosmarinjus
	Petersiliengemüse a/c'/f/g/k	Bohnensalat a/a3/c'/f'/g'/i'/j/l	Fingermöhren a/a1/c/f/g/i/j/l	Salzkartoffeln	a/c'/f/g'/j/l	Kaisergemüse 5/a/c/g'/j/l'	Herzoginkartoffeln g
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel a/a1/c/g	Selleriebratling a/a1/j	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i'	Pfannkuchen mit 5/9/a/c/g/h' Apfelfüllung	Kartoffeltaschen mit g Frischkäsefüllung	rote Linsensuppe a/a1/a3/f/l'	
	Champignonrahmsoße 5/g	Kräutersauce	Mehrkornbrot a/a2	Vanillesoße 2/g	auf Gemüseragout g		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l	Salzkartoffeln					
Dessert	Stachelbeercompott 6/7/10	Rhabarbercreme g	Apfelmus 5	Müslijoghurt a/a1/a2/a3/a4/c/e/f/g/h/i/l/	Birnencreme g	Fruchtjoghurt a/c'/f/g/h'	Vanillepudding mit Ananas 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, 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	Wirsingroulade Specksoße Petersiliengemüse <input type="checkbox"/>	Rindergulasch mit Nudeln Wachsbrech- bohnensalat <input type="checkbox"/>	Schweinenackenste- ak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln <input type="checkbox"/>	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete Salat <input type="checkbox"/>	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersiliengemüse <input type="checkbox"/>	Gemüseeintopf Mettwurst <input type="checkbox"/>	Putenbrust Rosmarinjus Kaisergemüse Herzoginkartoffeln <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahmsoße Gemischter Blattsalat Joghurtdressing <input type="checkbox"/>	Selleriebratling Kräutersauce Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout <input type="checkbox"/>	rote Linsensuppe <input type="checkbox"/>	Kürbis, Tomaten, Bulgur <input type="checkbox"/>
Dessert	Stachelbeerkompott <input type="checkbox"/>	Rhabarbercreme <input type="checkbox"/>	Apfelmus <input type="checkbox"/>	Müslijoghurt Leinsamen, Haferflocken, Rosinen <input type="checkbox"/>	Birnencreme <input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt <input type="checkbox"/>	Vanillepudding mit Ananas <input type="checkbox"/>

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 a/a1/c'/f'/g'/j'/l'	Rindergulasch 2/a/a1/j	Schweinenackensteak	Geflügelklopse Königsberger Art a/a1/c	Barschfilet Holzfäller Art 5/a/a1/d/f'/l/n'	Gemüseeintopf i/j	Putenbrust a/c'/f/g/i/j/l'
	Specksoße 1/5	Nudeln	Zwiebelsoße	mit Kapernsoße 5/g/j/l	Weiße Soße g	Mettwurst 1/5/9	Rosmarinjus
	Petersiliengemüse a/c'/f/g/k	Bohnensalat a/a3/c'/f'/g/i'/j/l	Fingermöhren a/a1/c'/f/g/i'/j/l'	Salzkartoffeln	a/c'/f/g/j/l		Kaisergemüse 5/a/c/g/g/j/l'
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel a/a1/c/g	Selleriebratling a/a1/j	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i'	Pfannkuchen mit Apfelfüllung 5/9/a/c/g/h'	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 9	rote Linsensuppe a/a1/a3/f/i/l'	
	Champignonrahmsoße 5/g	Kräutersauce	Mehrkornbrot a/a2	Vanillesoße 2/g	auf Gemüseragout 9		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl 1	Salzkartoffeln					
Dessert	Stachelbeerkompott 6/7/10	Rhabarbercreme g	Apfelmus 5	Müslijoghurt a/a1/a2/a3/a4/c/e/f/g/h/i/l/	Birnencreme g	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h	Vanillepudding mit Ananas 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, 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)