

Rückgabe bis Mittwoch

Name:

Speiseplan vom 06.10.2025 bis 12.10.2025

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 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025	Samstag 11.10.2025	Sonntag 12.10.2025
Menü 1	Grillhaxe Kümmelsoße Runde Karotten Zwiebelpüree 	Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Sauerkraut, Paprika 	Leberragout Apfelmüse Stampfkartoffeln 	Hähnchenbrustfilet Currysoße Gemüseweizen Erbsen, Paprika, Mais 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betsalat 	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel Karotten, Majoran 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen Erbsen, Möhren, Spargel
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel- Eierragout Salzkartoffeln 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Paprika, Tomate, Blumenkohl 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot Weißkohl, Möhren, Sellerie 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce 	Eieromelett Weiße Soße Erbsengemüse Salzkartoffeln 	Mexikanischer Bohneneintopf Kartoffeln 	
Dessert	Karamellpudding 	Banane 	Mandarinenquark 	Schaumcreme mit Kirschgrütze 	Pfirsichkompott 	Fruchtojoghurt 	Zitronencreme

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 06.10.2025 bis 12.10.2025

Essen auf Rädern



	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025	Samstag 11.10.2025	Sonntag 12.10.2025
Menü 1	Grillhaxe 9/a'/a1'/j'/l'	Szegediner Gulasch a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'	Leberragout 1/2/6/a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'	Hähnchenbrustfilet	Seerätschmet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i'/j'	Hähnchenroulade g
	Kümmelsoße	Salzkartoffeln	Apfelgemüse	Currysoße 2/5/g/j/l'	Schmelzkartoffeln a'/c'/g/j'/l'	mit Fleischwürfel 1/5	Geflügelsoße
	Runde Karotten a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'		Stampfkartoffeln a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'	Gemüseweizen a/a1/j'	Rote Betsalat 5/6/a'/c'/f'/g'/i'/j'/k/l'		Leipziger Allerlei 5/a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'
	Zwiebelpüree 5/a'/c'/f'/g'/i'/j'/k/l'						Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel-Eierragout a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i'/j'	Kaiserschmarren a/a1/c/f'/g'/h'/i'/n'	Eieromelett c/g	Chili con Bulgur 5/a/a1/j/l'	
	Salzkartoffeln	auf Gemüseragout g	Mehrkornbrot a/a2	mit Vanillesauce 2/g	Weißer Soße g		
					Erbsengemüse g		
					Salzkartoffeln		
Dessert	Karamellpudding g	Banane	Mandarinenquark a'/c'/f'/g'/h'	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g'/h'	Zitronencreme 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, 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 06.10.2025 bis 12.10.2025

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 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025	Samstag 11.10.2025	Sonntag 12.10.2025
Menü 1	Grillhaxe Kümmelsoße Runde Karotten Zwiebelpüree  ☐	Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Sauerkraut, Paprika  ☐	Leberragout Apfelgemüse Stampfkartoffeln  ☐	Hähnchenbrustfilet Currysoße Gemüseweizen Erbsen, Paprika, Mais  ☐	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betsalat  ☐	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel Karotten, Majoran  ☐	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen Erbsen, Möhren, Spargel  ☐
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel- Eierragout Salzkartoffeln  ☐	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Paprika, Tomate, Blumenkohl  ☐	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot Weißkohl, Möhren, Sellerie  ☐	Kaiserschmarren mit Vanillesauce  ☐	Eieromelett Weiße Soße Erbsengemüse Salzkartoffeln  ☐	Mexikanischer Bohneneintopf Kartoffeln  ☐	  ☐
Dessert	Karamellpudding  ☐	Banane  ☐	Mandarinenquark  ☐	Schaumcreme mit Kirschgrütze  ☐	Pfirsichkompott  ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Zitronencreme  ☐

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 06.10.2025 bis 12.10.2025

Essen auf Rädern



	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025	Samstag 11.10.2025	Sonntag 12.10.2025
Menü 1	Grillhaxe ^{9/a/a1/j/l}	Szegediner Gulasch ^{a/c/f/g/i}	Leberragout ^{1/2/6/a/c}	Hähnchenbrustfilet	Seefischmet überbacken (^{a/a1/d/g} Schlemmerfilet)	Kartoffeleintopf ^{8/a/a1/i/j}	Hähnchenroulade ^g
	Kümmelsoße	Salzkartoffeln	Apfelgemüse	Currysoße ^{2/5/g/j/l}	Schmelzkartoffeln ^{a/c/g/j/l}	mit Fleischwürfel ^{1/5}	Geflügelsoße
	Runde Karotten ^{a/c/f/g/i}		Stampfkartoffeln ^{a/c/f/g/i}	Gemüseweizen ^{a/a1/j}	Rote Betesalat ^{5/6/a/c/f}		Leipziger Allerlei ^{5/a/c/f/g}
	Zwiebelpüree ^{5/a/c/f/g}				^{i/j/k/l}		Kartoffelplätzchen ^{a/a1/c}
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel- Eierragout ^{a/c/f/g/i}	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^g	Pichelsteiner Eintopf ^{8/a/a1/i/j}	Kaiserschmarren ^{a/a1/c/f/g}	Eieromelett ^{c/g}	Chili con Bulgur ^{5/a/a1/j/l}	
	Salzkartoffeln	auf Gemüseragout ^g	Mehrkornbrot ^{a/a2}	mit Vanillesauce ^{2/g}	Weißer Soße ^g		
					Erbsengemüse ^g		
					Salzkartoffeln		
Dessert	Karamellpudding ^g	Banane	Mandarinenquark ^{a/c/f/g/h}	Schaumcreme mit Kirschgrütze ^{c/g}	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt ^{a/c/f/g/h}	Zitronencreme ^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, 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)