

Rückgabe bis Mittwoch

Name:

# Speiseplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

## 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 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
<b>Menü 1</b>	Jägerklößchen in Champignonrahm Speckbohnen Kartoffelpüree   <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Gemüsepfanne  Blumenkohl, Brokkoli, Paprika   <input type="checkbox"/>	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelpüree   <input type="checkbox"/>	Cordon bleu Braune Soße Kroketten Gemischter Blattsalat   <input type="checkbox"/>	Seehechtfilet Dillsoße Schmorgurken Salzkartoffeln    <input type="checkbox"/>	Erbseintopf mit Bockwurst  Karotten, Kartoffeln   <input type="checkbox"/>	Krustenbraten Bratensoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße    <input type="checkbox"/>
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis   <input type="checkbox"/>	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat   <input type="checkbox"/>	Käselauchsuppe Laugenbrezel   <input type="checkbox"/>	Milchreis mit heißen Kirschen   <input type="checkbox"/>	Spiralnudeln Gemüsebolognese  <input type="checkbox"/>	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot   <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dessert</b>	Mandarinenkompott  <input type="checkbox"/>	Stracciatellacreme  <input type="checkbox"/>	Rote Grütze mit Vanillesauce  <input type="checkbox"/>	Cremespeise Latte Macchiato  <input type="checkbox"/>	Kirschcreme   <input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt   <input type="checkbox"/>	Pfirsich-Mangopudding  <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 13.10.2025 bis 19.10.2025

## Essen auf Rädern



	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
<b>Menü 1</b>	Jägerklößchen in Champignonrahm <small>5/a/a1/c/g/j/l</small>	Kartoffel-Gemüsepfanne <small>a/c/f/g/i/j/l</small>	Leberkäse <small>1/5/8/9/a/a1/c/f/g/h/i/j/k/l</small>	Cordon bleu <small>1/5/a/a1/g</small>	Seehechtfilet <small>a/a1/d/f/i/n</small>	Erbseneintopf mit Bockwurst <small>8/a/a1/c/f/g/i/j/l 1/5/9</small>	Krustenbraten <small>1/5/a/c/f/g/i/j/l</small>
	Speckbohnen <small>1/5</small>		Braune Soße	Braune Soße	Dillsoße <small>g</small>		
	Kartoffelpüree <small>5/g/k</small>		Kohlrabi <small>a/c/f/g/i/j/l</small>	Kroketten <small>g</small>	Schmorgurken <small>a/c/f/g/i/j/k/l</small>		
	Kartoffelpüree <small>5/g/k</small>	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing <small>1/g</small>					
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Frühlingsrolle <small>a/a1/j</small>	Maultaschen <small>1/5/a/a1/a1/c/f/g/j</small>	Käselauchsuppe <small>5/9/a/a1/g</small>	Milchreis <small>2/a/c/f/g/h</small>	Spiralnudeln <small>a/a1/c/f/l</small>	Kohlrabi-Möhreneintopf <small>8/a/a1/i</small>	Mehr Kornbrot <small>a/a2</small>
	Süß-saure Soße <small>1</small>	Zwiebelschmelze <small>a/c/g/j/l</small>	Laugenbrezel <small>a/a1/a3/g/i</small>	mit heißen Kirschen <small>2/6/7/10</small>	Gemüsebolognese <small>5/a/c/f/g/i/j/l</small>		
	Tomatenreis	Maissalat <small>1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l</small>					
<b>Dessert</b>	Mandarinenkompott <small>6/7/10</small>	Stracciatellacreme <small>5/a/c/f/g/h</small>	Rote Grütze mit Vanillesauce <small>2/a/a1/a2/a3/a4/c/g/h/h1</small>	Cremespeise Latte Macchiato <small>g</small>	Kirschcreme <small>a/c/f/g/h</small>	Fruchtjoghurt <small>a/c/f/g/h</small>	Pfirsich-Mangopudding <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, 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 13.10.2025 bis 19.10.2025

## 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 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
<b>Menü 1</b>	Jägerklößchen in Champignonrahm Speckbohnen Kartoffelpüree   <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Gemüsepfanne  Blumenkohl, Brokkoli, Paprika   <input type="checkbox"/>	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelpüree   <input type="checkbox"/>	Cordon bleu Braune Soße Kroketten Gemischter Blattsalat   <input type="checkbox"/>	Seehechtfilet Dillsoße Schmorgurken Salzkartoffeln   <input type="checkbox"/> 	Erbseintopf mit Bockwurst  Karotten, Kartoffeln   <input type="checkbox"/>	Krustenbraten Bratensoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße   <input type="checkbox"/> 
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis  	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat  	Käselauchsuppe Laugenbrezel  	Milchreis mit heißen Kirschen  	Spiralnudeln Gemüsebolognese  <input type="checkbox"/>	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot  	<input type="checkbox"/>
<b>Dessert</b>	Mandarinenkompott  <input type="checkbox"/>	Stracciatellacreme  <input type="checkbox"/>	Rote Grütze mit Vanillesauce  <input type="checkbox"/>	Cremespeise Latte Macchiato  <input type="checkbox"/>	Kirschcreme  	Fruchtjoghurt  	Pfirsich-Mangopudding  <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 13.10.2025 bis 19.10.2025

## Essen auf Rädern

	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
<b>Menü 1</b>	Jägerklößchen in Champignonrahm 5/a/a1/c/g/j/l	Kartoffel-Gemüsepfanne a/c/f/g/i/j/l	Leberkäse 1/5/8/9/a/a1/c/f/g/h/i/j/k/l	Cordon bleu 1/5/a/a1/g	Seehechtfilet a/a1/d/f/i/n	Erbseintopf 8/a/a1/c/f/g/i/j/l	Krustenbraten 1/5/a/c/f/g/i/j/l
	Speckbohnen 1/5		Braune Soße	Braune Soße	Dillsoße g	mit Bockwurst 1/5/9	Bratensoße
	Kartoffelpüree 5/g/k		Kohlrabi a/c/f/g/i/j/l	Kroketten g	Schmorgurken a/c/f/g/i/j/k/l		Apfelrotkohl
			Kartoffelpüree 5/g/k	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g	Salzkartoffeln		Kartoffelklöße
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Frühlingsrolle a/a1/j	Maultaschen 1/5/a/a1/a1/c/f/g/j	Käselauchsuppe 5/9/a/a1/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 heißen Kirschen 2/6/7/10	Gemüsebolognese 5/a/c/f/g/i/j/l	Mehrkornbrot a/a2	
	Tomatenreis	Maissalat 1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l					
<b>Dessert</b>	Mandarinenkompott 6/7/10	Stracciatellacreme 5/a/c/f/g/h	Rote Grütze mit Vanillesauce 2/a/a1/a2/a3/a4/c/g/h/h1	Cremespeise Latte Macchiato g	Kirschcreme a/c/f/g/h	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h	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)