

Rückgabe bis Mittwoch

Name:

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025

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 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Menü 1	Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree  <input type="checkbox"/>	Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Salzkartoffeln Gurkensalat in Sahne <input type="checkbox"/>	Schweinesteak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln <input type="checkbox"/>	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betesalat  <input type="checkbox"/>	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln Paprika, Bohnen, Champignons  <input type="checkbox"/>	Gemüse Eintopf Mettwurst Erbsen, Bohnen, Karotten  <input type="checkbox"/>	Hirschragout Rosenkohl Röstitaler  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahm Gemischter Blattsalat  <input type="checkbox"/>	Herbstlicher Kürbis-Kartoffeltopf  <input type="checkbox"/>	Grün-weißer Bohneneintopf mit Brötchen  <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout <input type="checkbox"/>	Rote Linsensuppe Tomaten, Kürbis, Kokosmilch  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert	Stachelbeerkompott <input type="checkbox"/>	Rhabarbercreme <input type="checkbox"/>	Apfelmus <input type="checkbox"/>	Müslijoghurt Leinsamen, Hafer, 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 20.10.2025 bis 26.10.2025

Essen auf Rädern



	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Menü 1	Wirsingroulade <small>a/a1/c/f/g/j/l'</small>	Westfälischer Pfefferpotthast (Rinderroulasch) <small>2/a/a1/j</small>	Schweinenackensteak	Geflügelkloppe Königsberger Art <small>a/a1/c</small>	Barschfilet Holzfäller Art <small>g/a/a1/d/f/i/n'</small>	Gemüseintopf <small>i/j</small>	Hirschragout <small>5/a/a1/f/g/j/k/l'</small>
	Specksoße <small>1/5</small>	Salzkartoffeln	Zwiebelsoße	mit Kapernsoße <small>5/g/j/l</small>	Weißer Soße <small>g</small>	Mettwurst <small>1/5/9</small>	Rosenkohl <small>1/5</small>
	Petersilienpüree <small>5/g/k</small>	Gurkensalat in Sahne <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>	Petersilienkartoffeln	Röstitaler
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel <small>a/a1/c/g</small>	Herbstlicher Kürbis-Kartoffeltopf <small>a/a1/f/g</small>	Bohneneintopf <small>i/j</small>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung <small>5/9/a/c/g/h'</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>g</small>	rote Linsensuppe <small>a/a1/f</small>	
	Champignonrahmsoufflé <small>5/g</small>		Brötchen <small>1/a/a1/a2/a3/a4/i</small>	Vanillesoße <small>2/g</small>	auf Gemüseragout <small>g</small>		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl						
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 20.10.2025 bis 26.10.2025

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 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Menü 1	Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree  <input type="checkbox"/>	Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Salzkartoffeln Gurkensalat in Sahne <input type="checkbox"/>	Schweinesteak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln <input type="checkbox"/>	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betesalat  <input type="checkbox"/>	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln Paprika, Bohnen, Champignons  <input type="checkbox"/>	Gemüseeintopf Mettwurst Erbsen, Bohnen, Karotten  <input type="checkbox"/>	Hirschragout Rosenkohl Röstitaler  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahm Gemischter Blattsalat  <input type="checkbox"/>	Herbstlicher Kürbis- Kartoffeltopf  <input type="checkbox"/>	Grün-weißer Bohneneintopf mit Brötchen  <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout <input type="checkbox"/>	Rote Linsensuppe Tomaten, Kürbis, Kokosmilch  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert	Stachelbeerkompott <input type="checkbox"/>	Rhabarbercreme <input type="checkbox"/>	Apfelmus <input type="checkbox"/>	Müslijoghurt  <input type="checkbox"/> Leinsamen, Hafer, Rosinen	Birnencreme <input type="checkbox"/>	Fruchtojoghurt  <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 20.10.2025 bis 26.10.2025

Essen auf Rädern

	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Menü 1	Wirsingroulade <small>a/a1/c/f/g/j/l'</small>	westfälischer Pfefferpotthast (Rinderroulasch) <small>2/a/a1/j</small>	Schweinenackensteak	Geflügelklopse Königsberger Art <small>a/a1/c</small>	Barschfilet Holzfäller Art <small>9/a/a1/d/f'/i/n'</small>	Gemüse Eintopf <small>i/j</small>	Hirschragout <small>5/a/a1/f/g/j/k/l'</small>
	Specksoße <small>1/5</small>	Salzkartoffeln	Zwiebelsoße	mit Kapernsoße <small>5/g/j/l</small>	Weißer Soße <small>g</small>	Mettwurst <small>1/5/9</small>	Rosenkohl <small>1/5</small>
	Petersilienpüree <small>5/g/k</small>	Gurkensalat in Sahne <small>a/a3/c/f'/g/i/j/l</small>	Fingermöhren <small>a/a1/c/f/g/i/j/l'</small>	Salzkartoffeln	Petersilienkartoffeln <small>a/c/f/g/j/l</small>		Röstitaler
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel <small>a/a1/c/g</small>	Herbstlicher Kürbis-Kartoffeltopf <small>a/a1/f/g</small>	Bohneneintopf <small>i/j</small>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung <small>5/9/a/c/g/h'</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>g</small>	rote Linsensuppe <small>a/a1/f</small>	
	Champignonrahmsoße <small>5/g</small>		Brötchen <small>1/a/a1/a2/a3/a4/i</small>	Vanillesoße <small>2/g</small>	auf Gemüseragout <small>g</small>		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl <small>l</small>						
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)