
















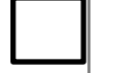




Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 06.04.2026 bis 12.04.2026



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 Ostern 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026	Samstag 11.04.2026	Sonntag 12.04.2026
Menü 1	Filetgeschnetzeltes in Morchelrahm Leipziger Allerlei Butterspätzle Erbsen, Möhren, Spargel  <input type="checkbox"/>	Bratwurstschnecke Braune Soße Blumenkohl Sesamkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Gurkenhappen  <input type="checkbox"/>	Rindergulasch ungarisch Röhrennudeln Bohnensalat Paprika, Zwiebeln  <input type="checkbox"/>	Barschfilet Holzfäller Art Dillsoße Zucchini Zweierlei Reis Champignons, Paprika, Bohnen  <input type="checkbox"/>	Herzhafter Kohltopf mit Mettwurst Weiskohl, Wirsing, Spitzkohl  <input type="checkbox"/>	Rollbraten Zwiebelsoße Kaisergemüse Petersilienkartoffeln Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch		Gebratener Gemüsereis Paprika, Zwiebeln, Brokkoli  <input type="checkbox"/>	Rote Linsensuppe Mehrkornbrot Kürbis, Tomaten, Reismudeln  <input type="checkbox"/>	Süßer Auflauf Fruchtsoße  <input type="checkbox"/>	Karotten-Sesam- Stick Schnittlauchsoße Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Gemüseeintopf Brötchen Erbsen, Bohnen, Möhren  <input type="checkbox"/>	
Dessert	Schokoladenpudding  <input type="checkbox"/>	Rhabarbercreme  <input type="checkbox"/>	Apfelmus  <input type="checkbox"/>	Müslijoghurt Hafer, Leinsamen, Rosinen  <input type="checkbox"/>	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 06.04.2026 bis 12.04.2026

Essen auf Rädern

	Montag 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026	Samstag 11.04.2026	Sonntag 12.04.2026
Menü 1	Filetgeschnetzeltes in Morchelrahm	Bratwurstschnecke	Geflügelklopse Königsberger Art	Rindergulasch ungarisch	Barschfilet Holzfäller Art	Kohltopf	Rollbraten
	Leipziger Allerlei	Braune Soße	mit Kapernsoße	Röhrennudeln	Dillsoße	Mettwurst	Zwiebelsoße
	Butterspätzle	Blumenkohl	Salzkartoffeln	Bohnensalat	Zucchini mix		Kaisergemüse
		Sesamkartoffeln	Gurkenhappen		Zweierlei Reis		Petersilienkartoffeln
Menü 2 vegetarisch		Gebratener Gemüsereis	Rote Linsensuppe	Süßer Auflauf	Karotten-Sesam- Stick	Gemüse Eintopf	
			Mehrkornbrot	Fruchtsoße	Schnittlauchsoße	Brötchen	
					Salzkartoffeln		
Dessert	Schokoladenpudding	Rhabarbercreme	Apfelmus	Müsljoghurt	Birnencreme	Fruchtjoghurt	Vanillepudding mit Ananas

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 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)