

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025

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 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025	Samstag 29.11.2025	Sonntag 1. Advent 30.11.2025
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Brechbohnen Kartoffelpüree  	Kartoffel-Gemüsepfanne Blumenkohl, Paprika, Bohnen  	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelpüree 	Putenrollbraten Geflügelsoße Kaisergemüse Petersilienkartoffeln  	Seehechtfilet Dillsoße Schmorgurken Salzkartoffeln  	Erseneintopf mit Bockwurst Möhren, Kartoffeln  	Rindergeschnetzeltes Robert Butterspätzle Steckrübensalat 
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis 	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Currydressing mit Ananas 	Käselauchsuppe Laugenbrezel 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Spiralnudeln mit Gemüsebolognese Grünkern, Möhren, Lauch, Sellerie 	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot 	
Dessert	Mandarinenkompott 	Stracciatellacreme 	Pfirsich Mango Pudding 	Cremespeise Latte Macchiato 	Kirschcreme 	Fruchtjoghurt 	Rote Grütze mit Vanillesauce 

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 24.11.2025 bis 30.11.2025

Essen auf Rädern

	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025	Samstag 29.11.2025	Sonntag 30.11.2025
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm5/a/a1/c/g/j/l	Kartoffel-Gemüsepfannea/c/f/g/i/j/l'	Leberkäse1/5/8/9/a/a1'/c/f/g'/h'i/i'/j'/k/l'/l'	Putenrollbratena/c'/f/g'/i'/j/k/l'	Seehechtfileta/a1/d/f/i'/h'	Erbseneintopf8/a/a1/c/f/'g/i'/j/l'	Rindergeschnetzeltes Robert2/6/a/c'/f'/g/i'/j/l
	Brechbohnen1/5		Braune Soße	Geflügelsoße	Dillsoße g		Butterspätzlea/a1/c/f'/g/l'
	Kartoffelpüree5/g/k		Kohlrabi a/c'/f/g/i'/j/l'	Kaisergemüse5/a'/c/g/g'/j'/l'	Schmorgurkena/c'/f/g/i'/j'/k/l'		Steckrübensalat1/5/a/a1/a3/c/f/g/i'/j/l
			Kartoffelpüree5/g/k	Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln		
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrollea/a1/j	Maultaschen1/5/a/a1/a1'/c/f'/g/j'	Käselauchsuppe5/9/a/a1/g	Milchreis2/a'/c'/f'/g/h'	Spiralnudeln a/a1/c'/f'/l'	Kohlrabi-Möhreneintopf8/a/a1/i'	
	Süß-saure Soße1	Zwiebelschmelzea'/c/g/j/l'	Laugenbrezel a/a1/a3/g/i'	mit heißen Kirschen2/6/7/10	Gemüsebolognese5/a'/c'/f'/g'/i'/j/l'	Mehrkornbrot a/a2	
	Tomatenreis	Maissalat1/5/a/a1/a3/c/f'/g/i'/l'					
Dessert	Mandarinenkompott6/7/10	Stracciatellacreme5/a'/c'/f'/g/h'	Pfirsich Mango Puddingg	Cremespeise Latte Macchiato g	Kirschcremea'/c'/f'/g/h'	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Rote Grütze mit Vanillesauce2/a'/a1'/a2'/a3'/a4'/c'/g/h'/h1'/h2'/h

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatationsmittel, 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)

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025

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 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025	Samstag 29.11.2025	Sonntag 1. Advent 30.11.2025
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Brechbohnen Kartoffelpüree  ☐	Kartoffel-Gemüsepfanne Blumenkohl, Paprika, Bohnen  ☐	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelpüree  ☐	Putenrollbraten Geflügelsoße Kaisergemüse Petersilienkartoffeln Brokkoli, Blumenkohl, Möhren  ☐	Seehechtfilet Dillsoße Schmorgurken Salzkartoffeln   ☐	Erbseintopf mit Bockwurst Möhren, Kartoffeln   ☐	Rindergeschneitztes Robert Butterspätzle Steckrübensalat Gurken, Senf  ☐
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis  ☐	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Currydressing mit Ananas  ☐	Käselauchsuppe Laugenbrezel  ☐	Milchreis mit heißen Kirschen  ☐	Spiralnudeln mit Gemüsebolognese Grünkern, Möhren, Lauch, Sellerie  ☐	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot  ☐	
Dessert	Mandarinenkompott ☐	Stracciatellacreme  ☐	Pfirsich Mango Pudding  ☐	Cremespeise Latte Macchiato ☐	Kirschcreme  ☐	Fruchtjoghurt ☐	Rote Grütze mit Vanillesauce ☐

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 24.11.2025 bis 30.11.2025

Essen auf Rädern

	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025	Samstag 29.11.2025	Sonntag 30.11.2025
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm5/a/a1/c/g/j/l	Kartoffel-Gemüsepfannea/c/f/g/i/j/l'	Leberkäse1/5/8/9/a/a1/c/f/g/h/i/j/k/l/l'	Putenrollbratena/c/f/g/i/fj/k/l'	Seehechtfileta/a1/d/f/i/n'	Erbseneintopf8/a/a1/c/f/g/i/j/l'1/5/9	Rindergeschnetzeltes Robert2/6/a/c/f/g/i/j/l'
	Brechbohnen1/5		Braune Soße	Geflügelsoße	Dillsoßeg		Butterspätzlea/a1/c/f/g/l'
	Kartoffelpüree5/g/k		Kohlrabi a/c/f/g/i/j/l'	Kaisergemüse5/a/c/g/g'/j/l'	Schmorgurkena/c/f/g/i/j/k/l'		Steckrübensalat1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l'
			Kartoffelpüree5/g/k	Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln		
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrollea/a1/j	Maultaschen1/5/a/a1/a1'/c/f/g/j'	Käselauchsuppe5/9/a/a1/g	Milchreis2/a/c/f/g/h'	Spiralnudeln a/a1/c/f/l'	Kohlrabi-Möhreneintopf8/a/a1/i'	
	Süß-saure Soße1	Zwiebelschmelzea/c/g/j/l'	Laugenbrezel a/a1/a3/g/i'	mit heißen Kirschen2/6/7/10	Gemüsebolognese5/a/c/f/g'/i/j/l'	Mehrkornbrot a/a2	
	Tomatenreis	Maissalat1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l'					
Dessert	Mandarinenkompott6/7/10	Stracciatellacreme5/a/c/f/g/h'	Pfirsich Mango Puddingg	Cremespeise Latte Macchiatog	Kirschcremea/c/f/g/h'	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Rote Grütze mit Vanillesauce2/a/a1/a2'/a3'/a4'/c/g/h/h1/

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)