






















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026



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 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026	Samstag 28.03.2026	Sonntag 29.03.2026
Menü 1	Feine Rostbratwurst Braune Soße Fingermöhren Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsalat  <input type="checkbox"/>	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree  <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet Currysoße Djuvecreis Paprika, Erbsen  <input type="checkbox"/>	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat  <input type="checkbox"/>	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel  <input type="checkbox"/>	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen Erbsen, Möhren, Spargel  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel- Eierragout Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Blumenkohl, Paprika, Zucchini  <input type="checkbox"/>	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot Weißkohl, Wirsing, Kartoffeln  <input type="checkbox"/>	Kaiserschmarren mit Vanillesauce Pfannkuchenstücke  <input type="checkbox"/>	Eieromelett Weiße Soße Erbsengemüse Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Mexikanischer Bohneneintopf Kidney, Brechbohnen, Hartweizen  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert	Karamellpudding  <input type="checkbox"/>	Banane  <input type="checkbox"/>	Mandarinenquark  <input type="checkbox"/>	Schaumcreme mit Kirschgrütze  <input type="checkbox"/>	Pfirsichkompott  <input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt  <input type="checkbox"/>	Zitronencreme  <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 23.03.2026 bis 29.03.2026

Essen auf Rädern

	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026	Samstag 28.03.2026	Sonntag 29.03.2026
Menü 1	Bratwurst 5/9	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g/i/j/l'	Gebratene Leberrolle 1/5/9	Hähnchenbrustfilet	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g'	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel 8/a/a1/i'/j 1/5	Hähnchenroulade g
	Braune Soße	Röhrennudeln a/a1/c/f/g/i/j/l'	Braune Soße	Currysoße 2/5/g/j/l	Schmelzkartoffeln a/c/g/j/l'		Geflügelsoße
	Fingermöhren a/a1/c/f/g/i'/j/l'	Wachsbrechbohnenalat 1/5/a/a1/a3/c/f/g/i'/j/l	Apfelgemüse	Gemüseweizen a/a1/j	Rote Betesalat 5/6/a/c/f/g/i'/j/k/l'		Leipziger Allerlei 5/a/c/f/g/i'/j/l'
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree 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,i	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h,i	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)