


















Rückgabe bis Mittwoch  
Name:

# Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026



## 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 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
<b>Menü 1</b>	Pikanter Hackbraten Braune Soße Spitzkohl Kartoffelpüree   <input type="checkbox"/>	Curryhuhn Kräuterreis  Erbsen, Paprika, Ananas  <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel Zwiebelsoße Kroketten Eisbergsalat  Joghurt dressing  <input type="checkbox"/>	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Wirsinggemüse Bouillonkartoffeln   <input type="checkbox"/>	Schollenfilet Zitronenbuttersoße Mischgemüse Schmelzkartoffeln  gelbe u rote Möhren, Erbsen   <input type="checkbox"/>	Linseneintopf mit Bockwurst   <input type="checkbox"/>	Schweinebraten Thymianjus Blumenkohl Petersilienkartoffeln   <input type="checkbox"/>
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Feta im Blätterteig Ratatouille  Schafskäse Tomate, Zucchini, Paprika   <input type="checkbox"/>	Tortellini (Käsefüllung) Tomatensoße Möhrensalat  Orangen-Nussdressing   <input type="checkbox"/>	Steckerübeneintopf Mehrkornbrot  Möhren, Kartoffeln   <input type="checkbox"/>	Germknödel mit Kirschfüllung Schokosoße   <input type="checkbox"/>	Vegetarisches Rahmgeschnezelte s Butterspätzle   <input type="checkbox"/>	Gemüseeintopf Brötchen  Bohnen, Erbsen, Karotten   <input type="checkbox"/>	       <input type="checkbox"/>
<b>Dessert</b>	Puddingstrudel  <input type="checkbox"/>	Kirschquark   <input type="checkbox"/>	Birnenwürfel  <input type="checkbox"/>	Grießpudding mit Zimtucker   <input type="checkbox"/>	Buttermilchspeise  <input type="checkbox"/>	Fruchtojoghurt   <input type="checkbox"/>	Herrencreme   <input type="checkbox"/> Vanille, Rum, Schokoraspeel

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 20.04.2026 bis 26.04.2026

## Essen auf Rädern



	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
<b>Menü 1</b>	Hackbraten a/a1/l	Curryhuhn a/a1/f/g/j/l	Schweineschnitzel a/a1	gekochtes Rindfleisch a/c/f/g/i'/j/l'	Schollenfilet 9/a/a1/a2	Linseneintopf a/c/f/g/i'/j/l'	Schweinenackbraten a/c/f/g/i'/j/l'
	Braune Soße	Kräuterreis	Zwiebelsoße	Meerrettichsoße 5/g/k	Zitronen Butter Sauce g	mit Bockwurst 1/5/9	Thymianjus
	Spitzkohl g		Eisbergsalat mit Dressing a/a3/c/f/g/i'/j/l'	Wirsinggemüse g	Mischgemüse		Blumenkohl 5/a/c/f/g/i'/j/l'
	Kartoffelpüree a/c/f/g/k			Bouillonkartoffeln i/j	Schmelzkartoffeln a/c/g/j/l'		Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Feta im Blätterteig a/a1/c/f/g/h/h1/h2/h8	Tortellini (Käsefüllung) a/a1/c/g/j'	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i'	Germknödel mit Kirschfüllung 1/5/a/a1/a2/c/f/g'/h/h8	Vegetarisches Rahmgeschneitzeltes 5/f/g/k	Gemüseintopf i/j	
	Ratatouille a/c/f/g/i'/j/k/l'	Tomatensoße a/c/f/g/i'/j/l'	Mehrkornbrot a/a2	Schokosoße g	Butterspätzle a/a1/c/f/g/l'	Brötchen 1/a/a1/a2/a3/a4/i	
		Möhrensalat 2/12/a/a1/a2/a3/a4/c/e/f'					
<b>Dessert</b>	Puddingstrudel 2/a/g	Kirschquark a/c/f/g/h	Birnenwürfel	Grießpudding a/a1/g	Buttermilchspeise a/a1/a2/a3/a4/c/g/h/h1/h	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h	Herrencreme 5/f/g

### Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 12 gewachst, 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, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia-Queenslandnüsse, 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)