















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026



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 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Menü 1	Grillhaxe Kümmelsoße Zweierlei Karotten Kartoffelspalten  <input type="checkbox"/>	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsalat <input type="checkbox"/>	Gebratene Blutwurst Zwiebelsoße Apfel- Kartoffelstampf  <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet Currysoße Gemüseweizen Paprika,Mais,Bohnen  <input type="checkbox"/>	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Gurkensalat in Sahne  <input type="checkbox"/>	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel Karotten,Majoran  <input type="checkbox"/>	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen Erbsen,Möhren,Spargel  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Gebratener Gemüsereis Erbsen,Paprika,Mais  <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Blumenkohl,Brikkoli,Paprika  <input type="checkbox"/>	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot Weißkohl,Möhren,Kartoffeln  <input type="checkbox"/>	Kaiserschmarren mit Vanillesauce Pfannkuchenstücke <input type="checkbox"/>	Eieromelett Weiße Soße Erbsengemüse Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	Bohneneintopf Texas Art rote u grüne Bohnen,Mais,Bulgur  <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 Erd-,Him-,Brombeeren  <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 15.06.2026 bis 21.06.2026



Essen auf Rädern

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Menü 1	Grillhaxe <small>9/a/a1/f/j/l'</small>	Schweinegulasch mit Champignons <small>5/a/c/f/g/i/j/l'</small>	Gebratene Blutwurst <small>1/5/9/a/a1/f/i/j/l'/n'</small>	Hähnchenbrustfilet	Seebrachsenmet überbacken (Schlemmerfilet) <small>a/a1/d/g'</small>	Kartoffeleintopf <small>8/a/a1/i'/j</small>	Hähnchenroulade <small>g</small>
	Kümmelsoße	Röhrennudeln <small>a/a1/c/f/g/j/l'</small>	Zwiebelsoße	Currysoße <small>2/5/g/j/l'</small>	Schmelzkartoffeln <small>a/c/g/j/l'</small>	mit Fleischwürfel <small>1/5</small>	Geflügelsoße
	Zweierlei Karotten <small>a/a1/c/f/g/j/l'</small>	Wachsbrechbohnen Salat <small>1/5/a/a1/a3/c/f/g/i'/j/l'</small>	Apfel-Kartoffelstampf <small>5/a/c/f/g/i'/j/l'</small>	Gemüseweizen <small>a/a1/j</small>	Gurkensalat in Sahne <small>a/a3/c/f/g/i'/j/l'</small>		Leipziger Allerlei <small>5/a/c/f/g/i'/j/l'</small>
	Kartoffelspalten <small>a/c/f/g/k</small>						Kartoffelplätzchen <small>a/a1/c</small>
Menü 2 vegetarisch	Gebratener Gemüsereis <small>5/a/a1/c/f/g/i'/j/k/l'</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>g</small> auf Gemüseragout <small>g</small>	Pichelsteiner Eintopf <small>8/a/a1/i'/j</small>	Kaiserschmarren <small>a/a1/c/f/g/h/i'/n'</small>	Eieromelett <small>c/g</small>	Chili con Bulgur <small>5/a/a1/j/l'</small>	
			Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	mit Vanillesauce <small>2/g</small>	Weißer Soße <small>g</small>		
					Erbsengemüse <small>g</small>		
					Salzkartoffeln		
Dessert	Karamellpudding <small>g</small>	Banane	Mandarinenquark <small>a/c/f/g/h'</small>	Schaumcreme mit Kirschgrütze <small>c/g</small>	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt <small>a/c/f/g/h'</small>	Zitronencreme <small>g</small>
	102 kcal, 428 KJ, 1,6 g F, 1070 mg ges. FS, 18 g KH, 10740 mg Z, 3,5 g Ew, 160 mg S	72 kcal, 300 KJ, 0,1 g F, 50 mg ges. FS, 16,1 g KH, 13840 mg Z, 0,9 g Ew, 0 mg S	103 kcal, 435 KJ, 2 g F, 1150 mg ges. FS, 11 g KH, 10950 mg Z, 10,3 g Ew, 130 mg S	118 kcal, 492 KJ, 8,8 g F, 6540 mg ges. FS, 8,5 g KH, 6470 mg Z, 1,3 g Ew, 70 mg S	77 kcal, 324 KJ, 0,1 g F, 120 mg ges. FS, 17,5 g KH, 15960 mg Z, 0,6 g Ew, 120 mg S	71 kcal, 299 KJ, 0,2 g F, 30 mg ges. FS, 10,5 g KH, 10240 mg Z, 5,9 g Ew, 110 mg S	128 kcal, 541 KJ, 2,9 g F, 1720 mg ges. FS, 21,3 g KH, 16880 mg Z, 3,7 g Ew, 230 mg S

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, 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)