

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 20.07.2026 bis 26.07.2026



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 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026
Menü 1	Bratwurstschnecke Braune Soße Weiße Rüben Kartoffelpüree 	Nudeln in Bolognesesoße Gemischter Blattsalat Joghurtdressing 	Kasslernackern Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree 	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Mandelbrokkoli Gelber Reis 	Seelachsfilet in Zitronenpfefferpana de Salzkartoffeln Gurkensalat 	Mitternachtssuppe Brötchen Geschnetzeltes, Zwiebeln, Paprika 	Kalbsgulasch Blumenkohl Petersilienkartoffeln Champignons, Zwiebeln 
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf Erbsen, Möhren, Paprika 	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizen, Paprika, Mais 	Cremige Erbsensuppe Mehrkornbrot Karotten, Kartoffeln 	Quarkbällchen mit Erdbeersoße 	Kräuterrührei Rahmspinat Salzkartoffeln 	Graupeneintopf Sellerie, Karotten, Porree 	
Dessert	Fruchtcocktail 	Erdbeerquark 	Zitronencreme 	Apfelschaum 	Herrencreme Rumaroma, Schokostreusel 	Fruchtjoghurt 	Eisbecher 

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 20.07.2026 bis 26.07.2026



Essen auf Rädern

	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026
Menü 1	Bratwurstschnecke	Nudeln a/a1/c/f/ g'/j'/l'	Kasslernackcn 1/5	Hähnchenschenkel	Seelachsfilet in a/a1/d/g	Mitternachtssuppe 5/a'/j/l	Kalbsgulasch a'/c'/f'/g/i' /j'/l'
	Braune Soße	Bolognesesoße a'/j	Bratensoße	Geflügelsoße	Zitronenpfefferpanade g	Brötchen 1/a/a1/a2 /a3/a4/i	Blumenkohl 5/a'/c'/f'/g/ g'/h'/j'/l'
	Weißer Rüben a'/c'/f'/g'/i' /j'/l'	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl i	Sauerkraut a'	Mandelbrokkoli h/h8/j'	Salzkartoffeln		Petersilienkartoffeln
	Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k		Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k	Gelber Reis	Gurkensalat in Sahne a/a3/c'/f'/ g/i'/j'/l		
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf c/g/j'	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/ h'/i'/j'/l/n'	Cremige Erbsensuppe a'/c'/f'/g'/i' /j'/l'	Quarkbällchen a/a1/c'/f/ g/h/h1'/h 2'/j'	Rührei c/g/j	Graupeneintopf 8/a/a1/a3 /a4'/j'/l'/n'	
		Thaisoße a/a1/f/g/j	Mehrkornbrot a/a2	Erdbeersoße a'/c'/f'/g'/ h'	Rahmspinat a'/c'/f'/g'/i' /j'/l'		
		Sesamkartoffeln a'/c'/f'/g'/ h'/i'/j'/l'/n'			Salzkartoffeln		
Dessert	Fruchtcocktail 2/5	Erdbeerquark a'/c'/f'/g/h ,	Zitronencreme g	Apfelschaum 5/c/g	Herrencreme 5/f/g	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h ,	Eisbecher 2/f/g

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 5 Antioxidationsmittel, 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, h2 Walnüsse, 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)