



















Rückgabe bis Mittwoch  
Name:

# Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026



## 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 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
<b>Menü 1</b>	Falsches Kotelett Braune Soße Weiße Rüben Kartoffelpüree  panierte Bauchscheibe	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat  Joghurdressing	Kasslernackern Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Mandelbrokkoli Gelber Reis	Seehechtfilet Dillsoße Apfel- Fenchelgemüse Kräuterkartoffeln	Pikante Ofensuppe mit Brötchen  Geschnetzeltes, Erbse, Paprika Ananas, Zwiebeln	Rinderschmorbraten Rosenkohl Salzkartoffeln
	 <input type="checkbox"/>	  <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/> 	 <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf  Möhren, Brokkoli, Zucchini	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln  Hartweizen	Cremige Erbsensuppe Mehrkornbrot  Möhren, Majoran	Quarkbällchen mit warmem Pflaumenkompott	Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree	Graupeneintopf  Lauch, Möhren, Sellerie	
	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dessert</b>	Fruchtcocktail	Bananenquark	Heidelbeercreme	Apfelschaum	Kokoscreme	Fruchtjoghurt	Eisbecher
	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	<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 16.03.2026 bis 22.03.2026

## Essen auf Rädern

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
<b>Menü 1</b>	Falsches Kotelett <small>2/5/a/a1/c</small>	Nudeln <small>a/a1/c/f/g/l/l'</small>	Kasslernackeln <small>1/5</small>	Hähnchenschenkel	Seehechtfilet <small>d</small>	Ofensuppe <small>5/j/l</small>	Riinderbraten <small>1/a/c/f/g/l'/j/l'</small>
	Braune Soße	Bolognesesoße <small>j</small>	Bratensoße	Geflügelsoße	Dillsoße <small>g</small>	Brötchen <small>1/a/a1/a2/a3/a4/i</small>	Bratebsoße <small>2/a/a3</small>
	Weißer Rüben <small>a/c/f/g/i/l'/l'</small>	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl <small>l</small>	Sauerkraut	Mandelbrokkoli <small>h/h8/j'</small>	Apfel-Fenchelgemüse <small>5/a/c/g/j'/l'</small>		Rosenkohl <small>5/a/c/f/g/g'/i'/j'/l'</small>
	Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>		Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>	Gelber Reis	Kräuterkartoffeln <small>a/c/g/j/l'</small>		Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Kartoffel-Gemüseauflauf <small>c/g/j'</small>	Gefüllte Paprikaschote <small>5/a/a1/f/h'/i/j/l/n'</small>	Cremige Erbsensuppe <small>a/c/f/g/i'/l'/l'</small>	Quarkbällchen <small>a/a1/c/f/g/h'/h1'/h2'/i'</small>	Rührei <small>c/g/j</small>	Graupeneintopf <small>8/a/a1/a3/a4'/j/l'/n'</small>	
		Thaisoße <small>g</small>	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	mit warmem Pflaumenkompott <small>2/a/c/f/g'/h'</small>	Rahmspinat <small>a/c/f/g/i'/j'/l'</small>		
		Sesamkartoffeln <small>1/5/a/f/g/h'/i/k/l'/n'</small>			Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>		
<b>Dessert</b>	Fruchtcocktail <small>2/5</small>	Bananenquark <small>a/c/f/g/h'</small>	Heidelbeercreme <small>g</small>	Apfelschaum <small>5/c/g</small>	Kokoscreme <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>a/c/f/g/h'</small>	Eisbecher <small>2/f/g</small>

### Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 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)