

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026



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 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Menü 1	Frikadelle Pfefferrahmsoße Kohlrabi Bratkartoffeln   ☐	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren Kräuterreis  ☐	Schweineschnitzel Schaschliksoße Kroketten Eisbergsalat Paprika, Zwiebeln ☐	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Wirsinggemüse Bouillonkartoffeln  ☐	Seehechtfilet Dillsoße Zucchini mix Salzkartoffeln  ☐	Linseneintopf mit Bockwurst Karotten, Kartoffeln  ☐	Schweinebraten Thymianjus Blumenkohl Petersilienkartoffeln  ☐
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig Ratatouille Schafskäse Tomaten, Paprika, Zucchini  ☐	Tortellini mit Käse - Sahnesoße Möhrensalat Orangen-Nussdressing ☐	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot Möhren, Sellerie, Kartoffeln  ☐	Germknödel mit Pflaumenfüllung Vanillesoße Hefeklöße ☐	Vegetarisches Rahmgeschneitzelte s Butterspätzle ☐	Gemüseintopf Brötchen ☐	☐
Dessert	Puddingstrudel ☐	Kirschquark  ☐	Birnenwürfel ☐	Grießpudding  ☐	Buttermilchspeise ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Schokoladenpudding g ☐

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 24.08.2026 bis 30.08.2026



Essen auf Rädern

	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Menü 1	Schweine Frikadelle a/c/l	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen a'/g	Schweineschnitzel a/a1/c/g'	gekochtes Rindfleisch a'/c'/f'/g'/i'/j/l'	Seehechtfilet a/a1/d/f/i'/n'	Linseneintopf a'/c'/f'/g'/i'/j/l'	Schweinenacknbraten a'/c'/f'/g'/i'/j/l'
	Pfefferrahmsoße e'/g/j'/k'/l'	Kräuterreis	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3/f'/l	Meerrettichsoße 5/g/k	Dillsoße g	mit Bockwurst 1/5/9	Thymianjus
	Kohlrabi a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'		Kroketten g	Wirsinggemüse a'/g	Zucchini mix a'/c'/g'/j'/l'		Blumenkohl 5/a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'
	Bratkartoffeln a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'		Eisbergsalat mit Dressing a/a3/c'/f'/g'/i'/j'/l	Bouillonkartoffeln i'/j	Salzkartoffeln		Petersilienkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig a/a1/c'/f'/g'/h1'/h2'/h8'	Tortellini (Käsefüllung) a/a1/c/g/j'	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i'	Germknödel mit Pflaumenfüllung 5/a/a1/a2'/c'/f'/g'/h'/h8'	Vegetarisches Rahmgeschneitztes 5/f/g/k	Gemüseintopf a'/i'/j	
	Ratatouille a'/c'/f'/g'/i'/j'/k'/l'	Käse - Sahnesauce 9/a/a1/g Möhrensalat 12/a'/a1'/a2'/a3'/a4'/c'/e'/f'/g'/	Mehrkornbrot a/a2	Vanillesauce 2/g	Butterspätzle a/a1/c'/f'/g'/l'	Brötchen 1/a/a1/a2/a3/a4/i	
Dessert	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,	Schokoladenpudding g

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 12 gewachst, a Gluten, a1 Weizen, Dinkel, Khorsan-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)