

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Caritas-Zentrum Wenden

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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüwestreifen Möhren, Sellerie, Lauch	Ochsenchwanz- suppe		Rinderbrühe mit Grießklößchen
Menü 1	Hackbällchen Preiselbeersöße Erbsengemüse Kartoffelpüree 	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat 	Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich 	Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln 	Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln Zwiebeln, Äpfel, Gurken 	Chili con Carne (Bohneneintopf mit Hackfleisch) Brötchen Kidneys, Brechbohnen, Mais 	Zürcher Geschnetzeltes Röstiecken Gemischter Blattsalat Champignons, Zwiebeln 
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais 	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung 	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) Tomate, Zucchini, Paprika	Quarkbällchen Zwetschgenröster 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing	Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch	
Dessert	Fruchtcocktail	Bananenquark 	Heidelbeercreme 	Apfelschaum	Nektarine	Fruchtjoghurt 	Eisbecher
Abend- essen	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Heringsfilet in Tomatensoße Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage 	 Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Pommes Frites Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Mini-Frikadellen mit Senf Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite



Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst. Die Getränke sind für unsere Bewohner jederzeit verfügbar und zuzahlungsfrei.

Die Zeitkorridore der Mahlzeiten können individuell genutzt werden.

Diese Woche mit besonderer Berücksichtigung von Bewohnerwünschen.

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



Caritas-Zentrum Wenden

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüwestreifen j	Ochsenchwanzsuppe 5/a/a1		Rinderbrühe mit Grießklößchen a/a1/c/g/j/l'
Menü 1	Hackbällchen a/a1/c/j/l	Nudeln a/a1/c/f/g 'j/l'	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a/a1/a3/ c/f/g/j/l'	Matjesfilet Hausfrauen Art 1/6/8/a/a3 /c/d/f/g/i/ i/l'	Chili con Carne 5/a/a3/j/l	Zürcher Geschnetzeltes 5/a/a3/c/f/ /g/l'/j/k/l'
	Preiselbeersöße g	Bolognesesoße a/j	Kokosreis e/f/h/h1/ h2/h3/h4/ /h7/h8/i'	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3 /f/l	Prinzessbohnen a'	Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/i	Röstiecken
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l		Tomatenreis	Röstkartoffeln a/c/f/g/i' j/l'		Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g
	Kartoffelpüree a/c/f/g/k			Weißkrautsalat 5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne a/a1/a1/a 2'/a3/a4/f /h/h1/h2'/	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/h' /i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) a/a1/c/f/g 'i/j/k/l'	Quarkbällchen a/a1/c/f/g /h/h1/h2'/ i'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a/a1/c/f/g /l'	Graupeneintopf 8/a/a1/a3/ a4/j/l'/n'	
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster	Blattsalat in Sahnedressing 1/g		
		Sesamkartoffeln a/c/f/g/h' /i/j/l'/n'					
Dessert	Fruchtcocktail 2/5	Bananenquark a/c/f/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum 5/c/g	Nektarine	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Eisbecher 2/f/g
Abend- essen		Heringsfilet in Tomatensoße d/l			Pommes Frites		Mini-Frikadellen mit Senf a/a1/a3/c /f/g/j/l

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, 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 Macademia-Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1	Hackbällchen Preiselbeersoße Erbsengemüse Kartoffelpüree  ☐	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat  ☐	Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich  ☐	Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln  ☐	Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln Zwiebeln, Äpfel, Gurken  ☐	Chili con Carne (Bohneneintopf mit Hackfleisch) Brötchen Kidneys, Brechbohnen, Mais  ☐	Zürcher Geschnetzeltes Röstiecken Gemischter Blattsalat Champignons, Zwiebeln  ☐
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais  ☐	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung  ☐	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) Tomate, Zucchini, Paprika  ☐	Quarkbällchen Zwetschgenröster  ☐	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing  ☐	Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch  ☐	 ☐
Dessert	Fruchtcocktail ☐	Bananenquark  ☐	Heidelbeercreme  ☐	Apfelschaum ☐	Nektarine ☐	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 31.08.2026 bis 06.09.2026



Essen auf Rädern

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1	Hackbällchen a/a1/c/j/l	Nudeln a/a1/c/f'/ g'/j/l'	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a/a1'a3'/ c/f'/g'/j/l'	Matjesfilet Hausfrauen Art 1/6/8/a/a 3/c'/d/f'/g/ i'/j/l'	Chili con Carne 5/a/a3/j/l	Zürcher Geschnetzeltes 5/a/a3/c'/f' '/g/i'/j/k/l'
	Preiselbeersoße g	Bolognesesoße a'/j	Kokosreis e'/f'/h'/h1' /h2'/h3'/h 4'/h7'/h8'/	Schaschliksoße 1/2/6/a/a 3/f'/l	Prinzessbohnen a'	Brötchen 1/a/a1/a2 /a3/a4/i	Röstiecken
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l		Tomatenreis	Röstkartoffeln a'/c'/f'/g'/i' /j/l'		Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g
	Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k			Weißkrautsalat 5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne a/a1/a1'/a 2'/a3'/a4'/ f/h'/h1'/h2	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f'/h '/i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) a/a1/c'/f'/ g'/i'/j/k/l'	Quarkbällchen a/a1/c/f'/g /h'/h1'/h2' /i'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a/a1/c/f'/g /l'	Graupeneintopf 8/a/a1/a3 /a4'/i/l'/n'	
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster	Blattsalat in Sahnedressing 1/g		
		Sesamkartoffeln a'/c'/f'/g'/h '/i/j/l'/n'					
Dessert	Fruchtcocktail 2/5	Bananenquark a'/c'/f'/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum 5/c/g	Nektarine	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Eisbecher 2/f/g

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, 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)

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1	Hackbällchen Preiselbeersoße Erbsengemüse Kartoffelpüree  ☐	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat  ☐	Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich  ☐	Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln  ☐	Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln Zwiebeln, Äpfel, Gurken  ☐	Chili con Carne (Bohneneintopf mit Hackfleisch) Brötchen Kidneys, Brechbohnen, Mais   ☐	Zürcher Geschnetzeltes Röstiecken Gemischter Blattsalat Champignons, Zwiebeln   ☐
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais  ☐	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung  ☐	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) Tomate, Zucchini, Paprika  ☐	Quarkbällchen Zwetschgenröster  ☐	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing  ☐	Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch  ☐	  ☐
Dessert	Fruchtcocktail ☐	Bananenquark  ☐	Heidelbeercreme  ☐	Apfelschaum ☐	Nektarine ☐	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 31.08.2026 bis 06.09.2026



Essen auf Rädern

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1	Hackbällchen a/a1/c/j/l	Nudeln a/a1/c/f/g/j/l	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a/a1/a3/c/f/g/j/l	Matjesfilet Hausfrauen Art 1/6/8/a/a3/c/d/f/g/i/j/l	Chili con Carne 5/a/a3/j/l	Zürcher Geschnetzeltes 5/a/a3/c/f/g/i/j/k/l
	Preiselbeersöße g	Bolognesesoße a/j	Kokosreis e/f/h/h1/h2/h3/h4/h7/h8/i/	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3/f/l	Prinzessbohnen a'	Brötchen 1/a/a1/a2/a3/a4/i	Röstiecken
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l		Tomatenreis	Röstkartoffeln a/c/f/g/i/j/l		Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g
	Kartoffelpüree a/c/f/g/k			Weißkrautsalat 5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne a/a1/a1'/a2'/a3'/a4'/f/h/h1'/h2	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/h'/i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) a/a1/c/f/g'/i/j/k/l'	Quarkbällchen a/a1/c/f/g/h/h1'/h2'/i'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a/a1/c/f/g/l'	Graupeneintopf 8/a/a1/a3/a4'/j/l/n'	
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster	Blattsalat in Sahnedressing 1/g		
		Sesamkartoffeln a/c/f/g/h'/i/j/l/n'					
Dessert	Fruchtcocktail 2/5	Bananenquark a/c/f/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum 5/c/g	Nektarine	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Eisbecher 2/f/g

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, 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)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Caritas-Zentrum Olpe

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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe							Rinderbrühe mit Grießklößchen
Menü 1	Hackbällchen Preiselbeersöße Erbsengemüse Kartoffelpüree 	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat 	Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich 	Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln 	Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln Zwiebeln, Äpfel, Gurken 	Chili con Carne (Bohneneintopf mit Hackfleisch) Brötchen Kidneys, Brechbohnen, Mais 	Zürcher Geschnetzeltes Röstiecken Gemischter Blattsalat Champignons, Zwiebeln 
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais 	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung 	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) Tomate, Zucchini, Paprika	Quarkbällchen Zwetschgenröster 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing	Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch	
Dessert	Fruchtcocktail	Bananenquark 	Heidelbeercreme 	Apfelschaum	Nektarine	Fruchtjoghurt 	Eisbecher
Abend- essen	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Heringsfilet in Tomatensoße Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Pommes Frites Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Mini-Frikadellen mit Senf Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite



Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst. Die Getränke sind für unsere Bewohner jederzeit verfügbar und zuzahlungsfrei.

Die Zeitkorridore der Mahlzeiten können individuell genutzt werden.

Diese Woche mit besonderer Berücksichtigung von Bewohnerwünschen.

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Caritas-Zentrum Olpe



	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe							Rinderbrühe mit Grießklößchena/a1/c/g/j/l'
Menü 1	Hackbällchena/a1/c/j/l	Nudeln a/a1/c'/f/g 'j/l'	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a'/a1'/a3'/ c/f/g'/j/l'	Matjesfilet Hausfrauen Art1/6/8/a/a3 /c'/d/f/g'/i/ j/l'	Chili con Carne5/a/a3/j/l	Zürcher Geschnetzeltes5/a/a3/c'/f' /g'/j/k/l'
	Preiselbeersoße g	Bolognesesoße a'/j	Kokosreis e'/f'/h'/h1'/ h2'/h3'/h4' /h7'/h8'/i/	Schaschliksoße1/2/6/a/a3 /f/l	Prinzessbohnen a'	Brötchen1/a/a1/a2/ a3/a4/i	Röstiecken
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl		Tomatenreis	Röstkartoffeln a'/c'/f'/g'/i/ j/l'		Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing1/g
	Kartoffelpüree a'/c'/f/g/k			Weißkrautsalat5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfannea/a1/a1'/a 2'/a3'/a4'/f /h'/h1'/h2'/	Gefüllte Paprikaschote5/a/a1/f'/h' /i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe)a/a1/c'/f'/g 'i'/j/k/l'	Quarkbällchena/a1/c'/f'/g /h'/h1'/h2'/ i'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressinga/a1/c'/f'/g /l' 1/g	Graupeneintopf8/a/a1/a3/ a4'/j/l'/n'	
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster			
		Sesamkartoffeln a'/c'/f'/g'/h' /i/j'/l'/n'					
Dessert	Fruchtcocktail2/5	Bananenquark a'/c'/f'/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum5/c/g	Nektarine	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Eisbecher2/f/g
Abend- essen		Heringsfilet in Tomatensoße d/l			Pommes Frites		Mini-Frikadellen mit Senf a/a1/a3'/c /f'/g'/j/l

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, 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 Macademia-Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe	Amerikanische Maiscremesuppe	Französische Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüwestreifen Möhren, Sellerie, Lauch	Ochsenchwanz- suppe		Rinderbrühe mit Grießklößchen
Menü 1	Schweden Köttbullar Preiselbeersoße Erbsen Kartoffelpüree 	Italien Nudeln mit Bolognesesoße Gemischter Blattsalat 	Indien Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich 	Kroatien Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln 	Dänemark Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln Zwiebeln, Äpfel, Gurken 	Mexiko Chili con Carne mit Brötchen Kidneys, Brechbohnen, Mais 	Schweiz Zürcher Geschnetzeltes Röstiecken Eisbergsalat Champignons, Zwiebeln 
Menü 2 vegetarisch	Marokko Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais 	Thailand Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung 	Italien Minestrone Tomate, Zucchini, Paprika 	Österreich Quarkbällchen Zwetschgenröster 	Schweiz Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing Möhren, Sellerie, Lauch 	Deutschland Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch 	
Dessert	Fruchtcocktail	Bananenquark 	Heidelbeercreme 	Apfelschaum	Nektarine	Fruchtjoghurt 	Eisbecher

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite



Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst. Die Getränke sind für unsere Bewohner jederzeit verfügbar und zuzahlungsfrei.

Die Zeitkorridore der Mahlzeiten können individuell genutzt werden.

Diese Woche mit besonderer Berücksichtigung von Bewohnerwünschen.

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüwestreifen j	Ochsenfchwanzsuppe 5/a/a1		Rinderbrühe mit Grießklößchen a/a1/c/g/j/l
Menü 1	Hackbällchen a/a1/c/j/l	Nudeln a/a1/c/f/ g/j/l'	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a/a1/a3/ c/f/g/j/l'	Matjesfilet Hausfrauen Art 1/6/8/a/a3 /c/d/f/g/l/ i/l'	Chili con Carne 5/a/a3/j/l	Zürcher Geschnetzeltes 5/a/a3/c/f /g/l/j/k/l'
	Preiselbeersoße g	Bolognesesoße a/j	Kokosreis e/f/h/h1/ h2/h3/h4 /h7/h8/i/	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3 /f/l	Prinzessbohnen a'	Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/i	Röstiecken
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl i		Tomatenreis	Röstkartoffeln a/c/f/g/j/ j/l'		Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g
	Kartoffelpüree a/c/f/g/k			Weißkrautsalat 5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne a/a1/a1/a 2/a3/a4/ f/h/h1/h2	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/h /i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) a/a1/c/f/ g/l'/j/k/l'	Quarkbällchen a/a1/c/f/g /h/h1/h2/ i'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a/a1/c/f/g /l'	Graupeneintopf 8/a/a1/a3/ a4/j/l/n'	
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster	Blattsalat in Sahnedressing 1/g		
Dessert	Fruchcocktail 2/5	Bananenquark a/c/f/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum 5/c/g	Nektarine	Fruchtojoghurt a/c/f/g/h'	Eisbecher 2/f/g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatationsmittel, 6 Süßungsmittel, 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, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia-Queenstandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Werthmann-Werkstatt

Die Angebote/Komponenten mit dem  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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1	Hackbällchen Preiselbeersoße Erbsengemüse Kartoffelpüree 	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat  	Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich	Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat  Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln	Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln  Zwiebeln, Äpfel, Gurken		
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) Tomate, Zucchini, Paprika	Quarkbällchen Zwetschgenröster	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing		

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Werthmann-Werkstatt



	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1	Hackbällchen a/a1/c/f/l	Nudeln a/a1/c/f/g/j/l'	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a/a1/a3/c/f/g/j/l'	Matjesfilet Hausfrauen Art 1/6/8/a/a3/c/d/f/g/l'/j/l'		
	Preiselbeersoße g	Bolognesesoße a/j	Kokosreis e/f/f/h/h1/h2/h3/h4/h7/h8/i/k'	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3/f/l'	Prinzessbohnen a'		
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl i		Tomatenreis	Röstkartoffeln a/c/f/g/l'/j/l'		
	Kartoffelpüree a/c/f/g/k			Weißkrautsalat 5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne a/a1/a1/a2/a3/a4/f/h/h1/h2/h3/h4/h	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/h/i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) a/a1/c/f/g/i/j/k'/l'	Quarkbällchen a/a1/c/f/g/h/h1/h2/j'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a/a1/c/f/g/l'		
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster	Blattsalat in Sahnedressing 1/g		
		Sesamkartoffeln a/c/f/g/h/i/j/l'/n'					

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, 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

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Caritas-Zentrum Finnentrop



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 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüwestreifen Möhren, Sellerie, Lauch	Ochsenchwanz-suppe		Rinderbrühe mit Grießklößchen
Menü 1	Hackbällchen Preiselbeersoße Erbsengemüse Kartoffelpüree 	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat 	Geflügelcurry mit Kokosreis Erbsen, Blumenkohl, Pfirsich 	Cevapcici Schaschliksoße Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat Rinderhackröllchen Paprika, Zwiebeln 	Matjesfilet Hausfrauen Art Prinzessbohnen Röstkartoffeln Zwiebeln, Äpfel, Gurken 	Chili con Carne (Bohneneintopf mit Hackfleisch) Brötchen Kidneys, Brechbohnen, Mais 	Zürcher Geschnetzeltes Röstiecken Gemischter Blattsalat Champignons, Zwiebeln 
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne Tomatensalat Kichererbsen, Paprika, Mais 	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln Hartweizenfüllung 	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) Tomate, Zucchini, Paprika	Quarkbällchen Zwetschgenröster 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat in Sahnedressing	Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch	
Dessert	Fruchtcocktail	Bananenquark 	Heidelbeercreme 	Apfelschaum	Nektarine	Fruchtjoghurt 	Eisbecher

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite



Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst. Die Getränke sind für unsere Bewohner jederzeit verfügbar und zuzahlungsfrei.

Die Zeitkorridore der Mahlzeiten können individuell genutzt werden.

Diese Woche mit besonderer Berücksichtigung von Bewohnerwünschen.

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Tages- suppe	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüwestreifen j	Ochsenchwanzsuppe 5/a/a1		Rinderbrühe mit Grießklößchen a/a1/c/g/j/l'
Menü 1	Hackbällchen a/a1/c/j/l	Nudeln a/a1/c/f'/ g'/j'/l'	Geflügelcurry a/a1/f/g/j/l	Cevapcici a'/a1'/a3'/ c/f'/g'/j'/l'	Matjesfilet Hausfrauen Art 1/6/8/a/a3 /c'/d/f'/g'/l'/ j'/l'	Chili con Carne 5/a/a3/j/l	Zürcher Geschnetzeltes 5/a/a3/c/f' /g'/l'/j'/k/l'
	Preiselbeersöße g	Bolognesesoße a'/j	Kokosreis e'/f'/h'/h1'/ h2'/h3'/h4' /h7'/h8'/i'/	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3 /f'/l'	Prinzessbohnen a'	Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/l	Röststücken
	Erbsengemüse g	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l		Tomatenreis	Röstkartoffeln a'/c'/f'/g'/i'/ j'/l'		Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g
	Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k			Weißkrautsalat 5/6/g			
Menü 2 vegetarisch	Orientalische Couscouspfanne a/a1/a1'a 2'/a3'/a4'/ f/h'/h1'/h2	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/h 'i/j/l/n'	Minestrone (italienische Gemüsesuppe) a/a1/c/f'/ g'/i'/j'/k/l'	Quarkbällchen a/a1/c/f'/g /h'/h1'/h2'/ j'	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a/a1/c/f'/g /l'	Graupeneintopf 8/a/a1/a3/ a4'/j'/l'/n'	
	Tomatensalat k/l	Thaisoße a/a1/f/g/j		Zwetschgenröster	Blattsalat in Sahnedressing 1/g		
		Sesamkartoffeln a'/c'/f'/g'/h 'i/j'/l'/n'					
Dessert	Fruchtcocktail 2/5	Bananenquark a'/c'/f'/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum 5/c/g	Nektarine	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Eisbecher 2/f/g

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, 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)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)