

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcreme		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen	Geflügelsuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelm Gemüse Zwiebelpüree 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betsalat 	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen 
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln 	Asiatische Reispfanne 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree	Herzhafter Kohltopf Brötchen 	
Dessert	Karamellpudding 	Banane	Mandarinenquark 	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt 	Zitronencreme
Abend- essen	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Räucherlachs- schnittchen  Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Nudelsalat Bockwurst Gurke,Ei Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Radieschensalat 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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Caritas-Zentrum Wenden

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcremesuppe		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen j	Geflügelsuppe 5/a/a1		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln a/a1/c/f/g/l
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten a/c/f/g/i/j/j/l' Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g'/i/j/l' Röhrennudeln a/a1/c/f/g'/j/l' Wachsbrechbohnsensalat 1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l	Gebratene Leberrolle 1/5/9 Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree a/c/f/g/i/j/'k/l'	Cordon bleu 1/5/a/a1/g Braune Soße Kroketten g Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g' Schmelzkartoffeln a/c/g/j/l' Rote Betsalat 5/6/a/c/f/g/i/j/'k/l'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i/j mit Fleischwürfel 1/5	Hähnchenroulade g Geflügelsoße Leipziger Allerlei 5/a/c/f/g/g'/i/j/l' Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsemedaillon a/a1/g Kräutersoße Salzkartoffeln	Asiatische Reispfanne 5/a/a1/f/j/l	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i/j Mehrkornbrot a/a2	Kaiserschmarren a/a1/c/f/g/h/i/l/n' mit Vanillesauce 2/g	Champignonomelett 5/c/g Rahmsauce g Erbsengemüse g Petersilienpüree a/c/f/g/k	Herzhafter Kohltopf a/c/f/g/i/j/l' Brötchen 1/a/a1/a2/a3/a4/i	
Dessert	Karamellpudding g	Banane	Mandarinenquark a/c/f/g/h'	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott 6/7/10	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Zitronencreme g
Abend- essen		Räucherlachs-schnitzchen a/a1/c/d/g/l'			Nudelsalat Bockwurst 1/5/6/a/a1/a3/c/f/g/i'/j/l 1/5/9		Rettichsalat 1/5/8/a/a1/a3/c/f/g/i'/j/l

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, 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 07.09.2026 bis 13.09.2026

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	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	07.09.2026	08.09.2026	09.09.2026	10.09.2026	11.09.2026	12.09.2026	13.09.2026
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln  ☐	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsalat ☐ 	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree ☐ 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing   ☐	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betsalat   ☐	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel   ☐	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen  ☐
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln  ☐	Asiatische Reispfanne  ☐	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot  ☐	Kaiserschmarren mit Vanillesauce ☐	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree ☐	Herzhafter Kohltopf Brötchen  ☐	☐
Dessert	Karamellpudding  ☐	Banane ☐	Mandarinenquark  ☐	Schaumcreme mit Kirschgrütze ☐	Pfirsichkompott ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Zitronencreme ☐

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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Essen auf Rädern

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1	Frische Bratwurst	Schweinegulasch mit Champignons	Gebratene Leberrolle	Cordon bleu	Seefisch mit überbacken (Schlemmerfilet)	Kartoffeleintopf	Hähnchenroulade
	Braune Soße	Röhrennudeln	Braune Soße	Braune Soße	Schmelzkartoffeln	mit Fleischwürfel	Geflügelsoße
	Runde Karotten	Wachsbrechbohnen Salat	Apfelgemüse	Kroketten	Rote Betsalat		Leipziger Allerlei
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing			Kartoffelplätzchen
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsemedaillon	Asiatische Reispfanne	Pichelsteiner Eintopf	Kaiserschmarren	Champignonomelett	Herzhafter Kohltopf	
	Kräutersoße		Mehrkornbrot	mit Vanillesauce	Rahmsoße	Brötchen	
	Salzkartoffeln				Erbsengemüse		
					Petersilienpüree		
Dessert	Karamellpudding	Banane	Mandarinenquark	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt	Zitronencreme

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, 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 07.09.2026 bis 13.09.2026



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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln  ☐	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat ☐	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree  ☐	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing  ☐	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat  ☐	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel  ☐	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen  ☐
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln  ☐	Asiatische Reispfanne  ☐	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot  ☐	Kaiserschmarren mit Vanillesauce ☐	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree ☐	Herzhafter Kohltopf Brötchen  ☐	☐
Dessert	Karamellpudding  ☐	Banane ☐	Mandarinenquark  ☐	Schaumcreme mit Kirschgrütze ☐	Pfirsichkompott ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Zitronencreme ☐

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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Essen auf Rädern

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1	Frische Bratwurst	Schweiniegulasch mit Champignons	Gebratene Leberrolle	Cordon bleu	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet)	Kartoffeleintopf	Hähnchenroulade
	Braune Soße	Röhrennudeln	Braune Soße	Braune Soße	Schmelzkartoffeln	mit Fleischwürfel	Geflügelsoße
	Runde Karotten	Wachsbrechbohnen Salat	Apfelgemüse	Kroketten	Rote Betesalat		Leipziger Allerlei
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing			Kartoffelplätzchen
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsemedaillon	Asiatische Reispfanne	Pichelsteiner Eintopf	Kaiserschmarren	Champignonomelett	Herzhafter Kohltopf	
	Kräutersoße		Mehrkornbrot	mit Vanillesauce	Rahmsoße	Brötchen	
	Salzkartoffeln				Erbsengemüse		
					Petersilienpüree		
Dessert	Karamellpudding	Banane	Mandarinenquark	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt	Zitronencreme

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, 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 07.09.2026 bis 13.09.2026

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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe							Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betsalat 	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen 
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln 	Asiatische Reispfanne 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree	Herzhafter Kohltopf Brötchen 	
Dessert	Karamellpudding 	Banane	Mandarinenquark 	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt 	Zitronencreme
Abend- essen	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Räucherlachs- schnittchen  Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	 Nudelsalat Bockwurst Gurke,Ei Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Brotsorten Butter, Abendbeilage	Radieschensalat 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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Caritas-Zentrum Olpe

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe							Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennnudeln Wachsbrechbohnsen- salat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree	Cordon bleu Braune Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing	Seeaachsme- t überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln	Asiatische Reispfanne	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree	Herzhafter Kohltopf Brötchen	
Dessert	Karamellpudding	Banane	Mandarinenquark	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt	Zitronencreme
Abend- essen		Räucherlachsschnittche n			Nudelsalat Bockwurst		Rettichsalat

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcreme		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen	Geflügelsuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen
				 	 	 	
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln	Asiatische Reispfanne	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree	Herzhafter Kohltopf Brötchen	
							
Dessert	Karamellpudding	Banane	Mandarinenquark	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt	Zitronencreme
							

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 07.09.2026 bis 13.09.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcremesuppe		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen j	Geflügelsuppe 5/a/a1		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln a/a1/c/f/g/r
Menü 1	Frische Bratwurst	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g/r/j/l'	Gebratene Leberrolle 1/5/9	Cordon bleu 1/5/a/a1/g	Seelachsmer überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/l'/j	Hähnchenroulade g
	Braune Soße	Röhrennudeln a/a1/c/f/g'/j/l'	Braune Soße	Braune Soße	Schmelzkartoffeln a'/c'/g/j'/l'	mit Fleischwürfel 1/5	Geflügelsoße
	Runde Karotten a'/c'/f/g/r'/j/l'	Wachsbrechbohnsensalat 1/5/a/a1/a3/c/f/g/r'/j/l'	Apfelgemüse	Kroketten g	Rote Betesalat 5/6/a'/c'/f/g/r'/j'/k/l'		Leipziger Allerlei 5/a'/c'/f/g'/r'/j/l'
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree a'/c'/f/g/l'/j'/k/l'	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g			Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsemedaillon a/a1/g	Asiatische Reispfanne 5/a/a1/f/j/l	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/l'/j	Kaiserschmarren a/a1/c/f/g/h'/l'/n'	Champignonomelett 5/c/g	Herzhafter Kohltopf a'/c'/f/g'/r'/j/l'	
	Kräutersoße		Mehrkornbrot a/a2	mit Vanillesauce 2/g	Rahmsoße g	Brötchen 1/a/a1/a2/a3/a4/i	
	Salzkartoffeln				Erbsengemüse g		
					Petersilienpüree a'/c'/f/g/k		
Dessert	Karamellpudding g	Banane	Mandarinenquark a'/c'/f/g/h'	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott 6/7/10	Fruchtjoghurt a'/c'/f/g/h'	Zitronencreme g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatonsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat 		
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln	Asiatische Reispfanne	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree		

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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Werthmann-Werkstatt

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1	Frische Bratwurst	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g'/i'/j/l'	Gebratene Leberrolle 1/5/9	Cordon bleu 1/5/a/a1/g	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g'		
	Braune Soße	Röhrennudeln a/a1/c/f'/g'/j/l'	Braune Soße	Braune Soße	Schmelzkartoffeln a'/c'/g/j'/l'		
	Runde Karotten a'/c'/f'/g'/i'/j/l'	Wachsbrechbohnenalat 1/5/a/a1/a3/c/f'/g/i'/j/l'	Apfelgemüse	Kroketten g	Rote Betesalat 5/6/a'/c'/f'/g/i'/j'/k/l'		
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree a'/c'/f'/g/i'/j'/k/l'	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g			
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsemedaillon a/a1/g	Asiatische Reispfanne 5/a/a1/f/i/j	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i'/j	Kaiserschmarren a/a1/c/f'/g'/h'/i'/n'	Champignonomelett 5/c/g		
	Kräutersoße		Mehrkornbrot a/a2	mit Vanillesauce 2/g	Rahmsoße g		
	Salzkartoffeln				Erbsengemüse g		
					Petersilienpüree a'/c'/f'/g/k		

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, 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 07.09.2026 bis 13.09.2026

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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcreme		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen	Geflügelsuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelm Gemüse Zwiebelpüree 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat 	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen 
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln 	Asiatische Reispfanne 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsauce Erbsengemüse Petersilienpüree 	Herzhafter Kohltopf Brötchen 	
Dessert	Karamellpudding 	Banane	Mandarinenquark 	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt 	Zitronencreme

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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcremesuppe		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen j	Geflügelsuppe 5/a/a1		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln a/a1/c/f/g/l
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten a/c/f/g/l/i/j/l' Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g'/ i/i/j'/l' Röhrennudeln a/a1/c/f'/ g'/j'/l' Wachsbrechbohnsensalat 1/5/a/a1/a 3/c/f'/g/i'/j'/ l	Gebratene Leberrolle 1/5/9 Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree a/c/f'/g/i'/j'/k/l'	Cordon bleu 1/5/a/a1/g Braune Soße Kroketten g Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g' Schmelzkartoffeln a/c'/g/j'/l' Rote Betesalat 5/6/a/c/f'/ g/i'/j'/k/l'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i'/j/ mit Fleischwürfel 1/5	Hähnchenroulade g Geflügelsoße Leipziger Allerlei 5/a/c/f'/g/ g'/i'/j'/l' Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon a/a1/g Kräutersoße Salzkartoffeln	Asiatische Reispfanne 5/a/a1/f/j/l	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i'/j/ Mehrkornbrot a/a2	Kaiserschmarren a/a1/c/f'/g /h'/i'/n' mit Vanillesauce 2/g	Champignonomelett 5/c/g Rahmsoße g Erbsengemüse g Petersilienpüree a/c'/f'/g/k	Herzhafter Kohltopf a/c'/f'/g'/i'/ j'l' Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/i	
Dessert	Karamellpudding g	Banane	Mandarinenquark a/c'/f'/g/h'	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott 6/7/10	Fruchtjoghurt a/c'/f'/g/h'	Zitronencreme g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)