

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026



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 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026	Samstag 14.03.2026	Sonntag 15.03.2026
Menü 1	Eingelegte Sahneschnitzel Röstitaler Eisbergsalat mit Dressing  ☐	Frikadelle Pfefferrahmsoße Kohlrabi Petersilienpüree   ☐	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren Kräuterreis ☐ 	Herzhaftes Bauernfrühstück (Bratkartoffeln,Wurst ,Ei,Gurke) ☐ 	Fischfrikadelle körnige Senfsoße Lauchgemüse Salzkartoffeln Seelachs   ☐	Linseneintopf mit Bockwust Karotten,Kartoffeln   ☐	Schweinebraten in Soße Mischgemüse Salzkartoffeln Möhren,Blumenkohl,Bohnen  ☐
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig Ratatouille Schafskäse Tomate,Paprika,Zucchini  ☐	Tortellini (Käsefüllung) Tomatensoße Möhrensalat Orangen-Nussdressing  ☐	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot Karotten,Kartoffeln  ☐	Germknödel mit Pflaumenfüllung Vanillesauce Hefekloß  ☐	Vegetarisches Currygeschnetztes Früchtereis ☐	Gemüseeeintopf Brötchen Bohnen,Möhren,Rosenkohl ☐	
Dessert	Aprikosencreme ☐	Kirschquark  ☐	Birnenwürfel ☐	Grießpudding  ☐	Buttermilchspeise ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Schokoladenpuddin 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 09.03.2026 bis 15.03.2026

Essen auf Rädern

	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026	Samstag 14.03.2026	Sonntag 15.03.2026
Menü 1	Eingelegte Sahneschnitzel5/a/a1/g	Schweine Frikadellea/c/l	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen ^g	Herzhaftes Bauernfrühstück ^{1/5/6/9/a'/c'/f'/g'/i'/j'/l}	Fischfrikadelle ^{a/a1/c'/d'/g'/i'/l'}	Linseneintopf ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'}	Schweinenacknbrate n ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'}
	Röstitaler	Pfefferrahmsoße ^{e'/g/j'/k'/l'}	Kräuterreis		körnige Senfsoße ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'}	mit Bockwust ^{1/5/9}	Bratensoße
	Eisbergsalat mit Dressing ^{a/a3/c'/f'/g'/i'/j'/l'}	Kohlrabi ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'}			Lauchgemüse ^{5/c/g}		Mischgemüse ^{5/a'/c'/f'/g'/g'/i'/j'/l'}
		Petersilienpüree ^{a'/c'/f'/g/k}			Salzkartoffeln		Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig ^{a/a1/c'/f'/g'/h'/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 Currygeschnetzeltes ^{f/g/j/l}	Gemüseeeintopf ^{i'/j}	
	Ratatouille ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/k'/l'}	Tomatensoße ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'}	Mehrkornbrot ^{a/a2}	Vanillesauce ^{2/g}	Früchtereis ^{2/5/e'/f'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h7'/l}	Brötchen ^{1/a/a1/a2/a3/a4/i}	
		Möhrensalat ^{2/12/a'/a1'/a2'/a3'/a4'/c'/e'/f'/g}					
Dessert	Aprikosenfromage ^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 Antioxdationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 12 gewachst, 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)