

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026



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 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1	Gefüllte Hackrolle Schaschliksoße Gemüseweizen Friskäsefüllung Erbsen,Mais,Paprika ☐	Spießbraten in Soße Mischgemüse Petersilienpüree Zwiebelfüllung Möhren,Blumenkohl,Bohnen ☐	Herzhafter Grünkohl mit Mettwurst Salzkartoffeln ☐	Putengeschnetzeltes mit Kichererbsen Gnocchi Eisbergsalat Kartoffelklößchen ☐	Fischstäbchen Weiße Soße Rahmspinat Kartoffelpüree Seelachs ☐	Käselauchsuppe mit Hackfleisch ☐	Rinderroulade Blumenkohl Salzkartoffeln Speck,Zwiebeln,Gurke ☐
Menü 2 vegetarisch	Grießbrei mit mit Gewürzapfel ☐	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Currydressing mit Ananas ☐	Kartoffeleintopf Mehrkornbrot Karotten,Majoran ☐	Gemüsebratling Schnittlauchsoße Runde Karotten Salzkartoffeln ☐	Schupfnudel- Gemüsepfanne Paprika,Bohnen,Zwiebeln ☐	Nudeleintopf mit Chinakohl Mehrkornbrötchen ☐	☐
Dessert	Stachelbeerkompott ☐	Ananasquark mit Kokosraspeln ☐	Beerenjoghurt Him-,Brom-,Johannisbeeren ☐	Haselnusspudding ☐	Pfirsichpudding ☐	Buttermilchdessert ☐	Weißes Schokoladenmus ☐

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 02.03.2026 bis 08.03.2026

Essen auf Rädern

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1	Gefüllte Hackrollea/a1/c/f/g	gefüllter Spießbratena'/c'/f'/g'/i'/j/l'	Herzhafter Grünkohl8/a/a1/a4/c'/f'/g'/i'/j'/l	Putengeschnetzeltes mit Kichererbseng	Fischstäbchena/a1/d	Käselauchsuppe mit Hackfleisch5/9/g	Rinderroulade1/a'/c'/f'/g'/j'/l
	Schaschliksoße1/2/6/a/a3/f'/l	Bratensoße	mit Mettwurst1/5/9	Gnocchi a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'	Weiße Soßeg		Blumenkohl5/a'/c'/f'/g'/g'/i'/j'/l'
	Gemüseweizen a/a1/j	Mischgemüse5/a'/c'/f'/g'/g'/i'/j'/l'	Salzkartoffeln	Eisbergsalat mit Dressinga/a3/c'/f'/g'/i'/j'/l	Rahmspinat a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'		Salzkartoffeln
		Petersilienpüree a'/c'/f'/g/k			Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k		
Menü 2 vegetarisch	Grießbrei mit2/a/a1/g	Maultaschen1/5/a/a1/a1'/c/f'/g/j'	Kartoffeleintopf8/a/a1/i'/j	Gemüsebratlinga/a1/j	Schupfnudel-Gemüsepfannea/a1/a1'/a2'/a3'/a4'/c/g'/j'	Nudeleintopf mit Chinakohla/a1/c'/f'/j	
	mit Gewürzapfel5	Zwiebelschmelze a'/c'/g/j/l'	Mehrkornbrot a/a2	Schnittlauchsoßeg		Mehrkornbrötchen a/g/i	
		Maissalat1/5/a/a1/a3/c/f'/g/i'/j/l		Runde Karotten a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'			
				Salzkartoffeln			
Dessert	Stachelbeerkompott6/7/10	Ananasquark mit Kokosraspeln a'/c'/e'/f'/g/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h	Beerenjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Haselnusspuddinga'/a1'/a2'/a3'/a4'/e'/f'/g/h/h1/h	Pfirsich-Aprikosenpuddingg	Buttermilchdessert1/2/g	Weißes Schokoladenmusg

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatonsmittel, 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, 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)