

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

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 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
Tages- suppe	Blumenkohlsuppe	Brühe mit Ei und Gemüsewürfel Möhren,Sellerie,Lauch		Wurzelgemüsesuppe Pastinaken,Rüben	Tomatencremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Eingelegte Sahneschnitzel Röstitaler Eisbergsalat mit Dressing 	Frikadelle Pfefferrahmsoße Kohlrabi Petersilienpüree  	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren Kräuterreis	Herzhaftes Bauernfrühstück (Bratkartoffeln,Wurst,E i,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	Gemüseeintopf Brötchen Bohnen,Möhren,Rosenkohl	
Dessert	Aprikosencreme	Kirschquark 	Birnenwürfel	Grießpudding 	Buttermilchspeise	Fruchtjoghurt 	Schokoladenpudding

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 09.03.2026 bis 15.03.2026

Caritas-Zentrum Finnentrop

	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
Tages- suppe	Blumenkohlcremesuppe	Brühe mit Ei und Gemüsewürfelc/j		Wurzelgemüsesuppej	Tomatencremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln5/a/a1/c/g
Menü 1	Eingelegte Sahneschnitzel5/a/a1/g	Schweine Frikadellea/c/l	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzeng	Herzhaftes Bauernfrühstück1/5/6/9/a/ c/f'/g'/i'/j'/l	Fischfrikadellea/a1/c'/d/ g/i'/l'	Linseneintopf mit Bockwusta'/c'/f'/g'/i' /j'/l'1/5/9	Schweinenackenbraten Bratensoßea'/c'/f'/g'/i' /j'/l'5/a'/c'/f'/g/ g'/i'/j'/l'
	Röstitaler	Pfefferrahmsoße	Kräuterreis		körnige Senfsoße		
	Eisbergsalat mit Dressinga/a3/c'/f'/ g/i'/j'/l	Kohlrabi			Lauchgemüse		Mischgemüse
		Petersilienpüree			Salzkartoffeln		Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig	Tortellini (Käsefüllung)	Steckrübeneintopf	Germknödel mit Pflaumenfüllung	Vegetarisches Currygeschnetzeltes	Gemüseeintopf	
	Ratatouille	Tomatensoße	Mehrkornbrot	Vanillesauce	Früchtereis	Brötchen	
		Möhrensalat					
Dessert	Aprikosenfromageg	Kirschquarka'/c'/f'/g'/h'	Birnenwürfel	Grießpuddinga/a1/g	Buttermilchspeise	Fruchtjoghurt	Schokoladenpuddingg

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatationsmittel, 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)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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