
















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026



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 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Menü 1	<p>Gefüllter Spießbraten mit Soße Sommergemüse Salzkartoffeln</p> <p>Hack-Zwiebelfüllung Bohnen, Karotten, Blumenkohl</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Cevapcici Paprikarahmsoße Tomatenreis</p> <p>Rinderhackfleisch</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Schmorrippchen Kümmelsoße Dicke Bohnen Kartoffelpüree</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Pfannengyros Tzaziki Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat</p> <p>Knoblauchquark</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Maischolle Zitronenbuttersoße Rahmspinat Kartoffelpüree</p> <p>paniert</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Bohneneintopf Kasslerwürfel</p> <p>Kartoffeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Rinderroulade Blumenkohl Salzkartoffeln</p> <p>Speck, Zwiebeln, Gurken</p> <p> <input type="checkbox"/></p>
Menü 2 vegetarisch		<p>Karotten-Sesam- Stick Schnittlauchsoße Salzkartoffeln</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Kartoffeleintopf Mehrkornbrot</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Quarkbällchen Birnen-Zimtkompott</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Schupfnudel- Gemüsepfanne</p> <p>Paprika, Bohnen, Karotten</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Nudeleintopf mit Chinakohl Mehrkornbrötchen</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	
Dessert	<p>Eisbecher</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Mandarinenquark</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Beerenjoghurt</p> <p>Erd-, Brom-, Johannisbeeren</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Haselnusspudding</p> <p> <input type="checkbox"/></p>	<p>Aprikosencreme</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Buttermilchdessert</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Weißes Schokoladenmus</p> <p><input type="checkbox"/></p>

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 25.05.2026 bis 31.05.2026

Essen auf Rädern



	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Menü 1	Gefüllter Speibraten <small>a/c/f/g/i/j/l'</small>	Cevapcici <small>a/a1/a3/c/f/g/j/l'</small>	Schmorrichen <small>a/c/f/g/i/j/l'</small>	Pfannengyros	Scholle paniert <small>a/a1/d</small>	Bohneneintopf <small>a/i/j</small>	Rinderroulade <small>1/a/c/f/g/j/l'</small>
	Bratensoe	Paprikarahmsoe <small>g</small>	Kmmelsoe	Tzazik <small>a/a3/c/f/g/i/j/k/l'</small>	Zitronenbuttersoe <small>g</small>	Kasslerwrfel <small>1/5</small>	Blumenkohl <small>5/a/c/f/g/g/i/j/l'</small>
	Sommergemse <small>5/a/c/f/g/g/i/j/l'</small>	Tomatenreis	Dicke Bohnen <small>5/a/c/f/g/g/i/j/l'</small>	Rosmarinkartoffeln	Rahmspinat <small>a/c/f/g/i/j/l'</small>		Salzkartoffeln
	Salzkartoffeln		Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>	Weikrautsalat <small>5/6/g</small>	Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>		
Menü 2 vegetarisch		Karotten-Sesam-Stick <small>a/a1/i</small>	Kartoffeleintopf <small>8/a/a1/i/j</small>	Quarkbllchen <small>a/a1/c/f/g/h/h1/h2/j'</small>	Schupfnudel-Gemsepfanne <small>a/a1/a1/a2/a3/a4/c/g/j'</small>	Nudeleintopf mit Chinakohl <small>a/a1/c/f/j</small>	
		Schnittlauchsoe <small>g</small>	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	Birnen-Zimtkompott		Mehrkornbrtchen <small>a/g/i</small>	
		Salzkartoffeln					
Dessert	Eisbecher <small>2/f/g</small>	Mandarinenquark <small>a/c/f/g/h'</small>	Beerenjoghurt <small>a/c/f/g/h'</small>	Haselnusspudding <small>a/a1/a2/a3/a4/e/f/g/h/h1/h</small>	Pfirsich-Aprikosenpudding <small>g</small>	Buttermilchdessert <small>1/2/g</small>	Weies Schokoladenmus <small>g</small>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Sungsmittel, 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)