





















# Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

Caritas-Zentrum Finentrop



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 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
<b>Tages- suppe</b>	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüestreifen <small>Möhren,Sellerie,Lauch</small>	Ochsenchwanzsuppe		Rinderbrühe mit Grießklößchen
<b>Menü 1</b>	Falsches Kotelett Braune Soße Weiße Rüben Kartoffelpüree  <small>panierte Bauchscheibe</small> 	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat  <small>Joghurtdressing</small>  	Kasslernacken Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree  	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Mandelbrokkoli Gelber Reis   <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Seehechtfilet Dillsoße Apfel-Fenchelgemüse Kräuterkartoffeln    <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Pikante Ofensuppe mit Brötchen  <small>Geschnetzeltes,Erbse,Paprika Ananas,Zwiebeln</small> 	Rinderschmorbraten Rosenkohl Salzkartoffeln    <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Kartoffel- Gemüseauflauf  <small>Möhren,Brokkoli,Zucchini</small>  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln  <small>Hartweizen</small>  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Cremige Erbsensuppe Mehrkornbrot  <small>Möhren,Majoran</small>  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Quarkbällchen mit warmem Pflaumenkompott   <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree   <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Graupeneintopf  <small>Lauch,Möhren,Sellerie</small>  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	
<b>Dessert</b>	Fruchtcocktail	Bananenquark  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Heidelbeercreme	Apfelschaum  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Kokoscreme	Fruchtjoghurt  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Eisbecher

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 16.03.2026 bis 22.03.2026

Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
<b>Tages- suppe</b>	Maiscremesuppe	Zwiebelsuppe		Brühe mit Gemüestreifen j	Ochsenschwanzsuppe 5/a/a1		Rinderbrühe mit Grießklößchen 5/a/a1/c/g/ j/l'
<b>Menü 1</b>	Falsches Kotelett 2/5/a/a1/c  Braune Soße  Weiße Rüben a/c/f/g/i/ i/j/l'  Kartoffelpüree a/c/f/g/k	Nudeln a/a1/c/f/ g/j/l'  Bolognesesoße j  Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l	Kasslernackeln 1/5  Bratensoße  Sauerkraut  Kartoffelpüree a/c/f/g/k	Hähnchenschenkel  Geflügelsoße  Mandelbrokkoli h/h8/j'  Gelber Reis	Seehechtfilet d  Dillsoße g  Apfel-Fenchelgemüse 5/a/c/g/j/ l'  Kräuterkartoffeln a/c/g/j/l'	Ofensuppe 5/j/l  Brötchen 1/a/a1/a2 /a3/a4/i  Rosenkohl 5/a/c/f/g/ g/i/j/l'  Salzkartoffeln	Riinderbraten 1/a/c/f/g/ /i/j/l'  Bratebsoße 2/a/a3  Rosenkohl 5/a/c/f/g/ g/i/j/l'  Salzkartoffeln
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Kartoffel-Gemüseauflauf c/g/j'	Gefüllte Paprikaschote 5/a/a1/f/h '/i/j/l/n'  Thaisoße g  Sesamkartoffeln 1/5/a/f/g/ h'/i/k/l'/n'	Cremige Erbsensuppe a/c/f/g/i/ j/l'  Mehrkornbrot a/a2	Quarkbällchen a/a1/c/f/g/ /h'/h1'/h2' j'  mit warmem Pflaumenkompott 2/a/c/f/g/ /h'	Rührei c/g/j  Rahmspinat a/c/f/g/i/ j/l'  Kartoffelpüree a/c/f/g/k	Graupeneintopf 8/a/a1/a3 /a4'/j/l'/n'	
<b>Dessert</b>	Fruchtcocktail 2/5	Bananenquark a/c/f/g/h'	Heidelbeercreme g	Apfelschaum 5/c/g	Kokoscreme g	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Eisbecher 2/l/g

## Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 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, 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)