
















Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

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 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026	Samstag 28.03.2026	Sonntag 29.03.2026
Tages- suppe	Bärlauchcreme	Blumenkohlsuppe		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen	Geflügelsuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Feine Rostbratwurst Braune Soße Fingermöhren Salzkartoffeln 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrechbohnen Salat 	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree	Hähnchenbrustfilet Currysoße Djuvecreis Paprika, Erbsen 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat 	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen Erbsen, Möhren, Spargel 
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel-Eierragout Salzkartoffeln 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Blumenkohl, Paprika, Zucchini 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot Weißkohl, Wirsing, Kartoffeln 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce Pfannkuchenstücke	Eieromelett Weiße Soße Erbsengemüse Salzkartoffeln 	Mexikanischer Bohneneintopf Kidney, Brechbohnen, Hartweizen 	
Dessert	Karamellpudding 	Banane	Mandarinenquark 	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt 	Zitronencreme

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 23.03.2026 bis 29.03.2026

Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026	Samstag 28.03.2026	Sonntag 29.03.2026
Tages- suppe	Bärlauchcreme	Blumenkohlcremesuppe		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen j	Geflügelsuppe 5/a/a1		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln 5/a/a1/c/g
Menü 1	Bratwurst 5/9 Braune Soße Fingermöhren a/a1/c/f/g i/j/l' Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g i/j/l' Röhrennudeln a/a1/c/f/g j/l' Wachsbrechbohnsalats 1/5/a/a1/ a3/c/f/g/i' j/l'	Gebratene Leberrolle 1/5/9 Braune Soße Apfelgemüse Zwiebelpüree a/c/f/g/i/ j/k/l'	Hähnchenbrustfilet Currysoße 2/5/g/j/l' Gemüseweizen a/a1/j	Seeiachnstilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g' Schmelzkartoffeln a/c/g/j/l' Rote Betesalat 5/6/a/c/f/ /g/i/j/k/l'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i/j mit Fleischwürfel 1/5	Hähnchenroulade g Geflügelsoße Leipziger Allerlei 5/a/c/f/g/ g/i/j/l' Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Schwarzwurzel-Eierragout a/c/f/g/i/ j/l' Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g auf Gemüseragout g	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i/j Mehrkornbrot a/a2	Kaiserschmarren a/a1/c/f/g /h/i/n' mit Vanillesauce 2/g	Eieromelett c/g Weiße Soße g Erbsengemüse g Salzkartoffeln	Chili con Bulgur 5/a/a1/j/l'	
Dessert	Karamellpudding g	Banane	Mandarinenquark a/c/f/g/h'	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Zitronencreme g

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, a Gluten, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Haselnüsse, 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)