












Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

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 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Tages- suppe	Blumenkohlcreme	Hühnerkraftbrühe mit Reis		Wurzelgemüsesuppe <small>Möhren,Rüben,Porree</small>	Tomatensuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Pikanter Hackbraten Braune Soße Spitzkohl Kartoffelpüree 	Curryhuhn Kräuterreis <small>Erbsen,Paprika,Ananas</small>	Schweineschnitzel Zwiebelsoße Krokette Eisbergsalat <small>Joghurdressing</small>	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Wirsinggemüse Bouillonkartoffeln 	Schollenfilet Zitronenbuttersoße Mischgemüse Schmelzkartoffeln <small>gelbe u rote Möhren,Erbsen</small> 	Linseneintopf mit Bockwurst 	Schweinebraten Thymianjus Blumenkohl Petersilienkartoffeln 
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig Ratatouille <small>Schafskäse Tomate,Zucchini,Paprika</small> 	Tortellini (Käsefüllung) Tomatensoße Möhrensalat <small>Orangen-Nussdressing</small> 	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot <small>Möhren,Kartoffeln</small> 	Germknödel mit Kirschfüllung Schokosoße	Vegetarisches Rahmgeschneitztes Butterspätzle	Gemüseintopf Brötchen <small>Bohnen,Erbsen,Karotten</small> 	
Dessert	Puddingstrudel	Kirschquark	Birnenwürfel	Grießpudding mit Zimtucker	Buttermilchspeise	Fruchtjoghurt	Herrencreme  <small>Vanille,Rum,Schokoraspe</small>

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 20.04.2026 bis 26.04.2026

Caritas-Zentrum Finnentrop



	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Tages- suppe	Blumenkohlcremesuppe	Hühnerkraftbrühe mit Reis j		Wurzelgemüsesuppe j	Tomatencremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln 5/a/a1/c/g
Menü 1	Hackbraten a/a1/l Braune Soße Spitzkohl g Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k	Curryhuhn a/a1/f'/g/j/l Kräuterreis	Schweineschnitzel a/a1 Zwiebelsoße Eisbergsalat mit Dressing a/a3/c'/f'/ g'/i'/j/l	gekochtes Rindfleisch a'/c'/f'/g'/i'/ j/l' Meerrettichsoße 5/g/k Wirsinggemüse g Bouillonkartoffeln i'/j	Schollenfilet 9/a/a1/a2' Zitronen Butter Sauce g Mischgemüse Schmelzkartoffeln a'/c'/g'/j/l'	Linseneintopf a'/c'/f'/g'/i'/ j/l' mit Bockwurst 1/5/9	Schweinenackenbraten a'/c'/f'/g'/i'/ j/l' Thymianjus Blumenkohl 5/a'/c'/f'/g'/ g'/i'/j/l' Petersilienkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig a/a1/c'/f'/g/ /h'/h1'/h2'/ /h8' Ratatouille a'/c'/f'/g'/i'/ j'/k'/l'	Tortellini (Käsefüllung) a/a1/c/g/j' Tomatensoße a'/c'/f'/g'/i'/ j'/l' Möhrensalat 2/12/a/a1 '/a2'/a3'/a 4'/c'/e'/f'/g	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i' Mehrkornbrot a/a2	Germknödel mit Kirschfüllung 1/5/a/a1/ a2'/c'/f'/g'/ h'/h8' Schokosoße g	Vegetarisches Rahmgeschneitzeltes 5/f/g/k Butterspätzle a/a1/c'/f'/g/ /l'	Gemüseintopf i'/j Brötchen 1/a/a1/a2 '/a3/a4/i	
Dessert	Puddingstrudel 2/a/g	Kirschquark a'/c'/f'/g/h'	Birnenwürfel	Grießpudding a/a1/g	Buttermilchspeise a/a1/a2/a 3'/a4'/c'/g/h '/h1'/h2'/h7' /h8'	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Herrencreme 5/l/g

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 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)