


















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

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 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
Menü 1	<p>Falsches Kotelett Braune Soße Weiße Rüben Kartoffelpüree</p> <p>panierte Bauchscheibe</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat</p> <p>Joghurdressing</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Kasslernacken Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Hähnchenschenkel Geflügelsoße Mandelbrokkoli Gelber Reis</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Seehechtfilet Dillsoße Apfel- Fenchelgemüse Kräuterkartoffeln</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Pikante Ofensuppe mit Brötchen</p> <p>Geschnetzeltes, Erbse, Paprika Ananas, Zwiebeln</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Rinderschmorbraten Rosenkohl Salzkartoffeln</p>  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	<p>Kartoffel- Gemüseauflauf</p> <p>Möhren, Brokkoli, Zucchini</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Gefüllte Paprikaschote Thaisoße Sesamkartoffeln</p> <p>Hartweizen</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Cremige Erbsensuppe Mehrkornbrot</p> <p>Möhren, Majoran</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Quarkbällchen mit warmem Pflaumenkompott</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Graupeneintopf</p> <p>Lauch, Möhren, Sellerie</p>  <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Dessert	<p>Fruchtcocktail</p> <input type="checkbox"/>	<p>Bananenquark</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Heidelbeercreme</p> <input type="checkbox"/>	<p>Apfelschaum</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Kokoscreme</p> <input type="checkbox"/>	<p>Fruchtjoghurt</p>  <input type="checkbox"/>	<p>Eisbecher</p> <input type="checkbox"/>

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 16.03.2026 bis 22.03.2026

Essen auf Rädern

	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
Menü 1	Falsches Kotelett <small>2/5/a/a1/c</small>	Nudeln <small>a/a1/c/f/g/j/l'</small>	Kasslernackeln <small>1/5</small>	Hähnchenschenkel	Seehechtfilet <small>d</small>	Ofensuppe <small>5/j/l</small>	Riinderbraten <small>1/a/c/f/g/i/j/l'</small>
	Braune Soße	Bolognesesoße <small>j</small>	Bratensoße	Geflügelsoße	Dillsoße <small>g</small>	Brötchen <small>1/a/a1/a2/a3/a4/i</small>	Bratebsoße <small>2/a/a3</small>
	Weißer Rüben <small>a/c/f/g/i/j/l'</small>	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl <small>l</small>	Sauerkraut	Mandelbrokkoli <small>h/h8/j'</small>	Apfel-Fenchelgemüse <small>5/a/c/g/j/l'</small>		Rosenkohl <small>5/a/c/f/g/i/j/l'</small>
	Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>		Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>	Gelber Reis	Kräuterkartoffeln <small>a/c/g/j/l'</small>		Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel-Gemüseauflauf <small>c/g/j'</small>	Gefüllte Paprikaschote <small>5/a/a1/f/h/i/j/l/n'</small>	Cremige Erbsensuppe <small>a/c/f/g/i/j/l'</small>	Quarkbällchen <small>a/a1/c/f/g/h/h1/h2/j'</small>	Rührei <small>c/g/j</small>	Graupeneintopf <small>8/a/a1/a3/a4/j/l/n'</small>	
		Thaisoße <small>g</small>	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	mit warmem Pflaumenkompott <small>2/a/c/f/g/h'</small>	Rahmspinat <small>a/c/f/g/i/j/l'</small>		
		Sesamkartoffeln <small>1/5/a/f/g/h/i/k/l/n'</small>			Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>		
Dessert	Fruchtcocktail <small>2/5</small>	Bananenquark <small>a/c/f/g/h'</small>	Heidelbeercreme <small>g</small>	Apfelschaum <small>5/c/g</small>	Kokoscreme <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>a/c/f/g/h'</small>	Eisbecher <small>2/f/g</small>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdationsmittel, 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)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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