



















Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026



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 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
Menü 1	Bratwurstschnecke Braune Soße Weiße Rüben Kartoffelpüree  <input type="checkbox"/>	Nudeln Bolognesesoße Gemischter Blattsalat  <input type="checkbox"/>	Kasslernackn Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree  <input type="checkbox"/>	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Mandelbrokkoli Gelber Reis  <input type="checkbox"/>	Fischfrikadelle körnige Senfsoße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Kabeljau, Lachs  <input type="checkbox"/>	Pikante Ofensuppe Brötchen Geschnetzeltes, Erbsen, Ananas  <input type="checkbox"/>	Pfefferspießbraten Malzbiersoße Blumenkohl Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf Erbsen, Blumenkohl, Mais  <input type="checkbox"/>	Gefüllte Zucchini Schnittlauchsoße Sesamkartoffeln Hartweizen, Mais, Paprika  <input type="checkbox"/>	Cremige Erbsensuppe Mehrkornbrot Karotten, Kartoffeln  <input type="checkbox"/>	Quarkbällchen Erdbeermus  <input type="checkbox"/>	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln  <input type="checkbox"/>	Graupeneintopf Möhren, Sellerie, Lauch  <input type="checkbox"/>	  <input type="checkbox"/>
Dessert	Fruchtdrink <input type="checkbox"/>	Erdbeerquark  <input type="checkbox"/>	Heidelbeercreme <input type="checkbox"/>	Apfelschaum <input type="checkbox"/>	Vanillepudding  <input type="checkbox"/>	Fruchtojoghurt  <input type="checkbox"/>	Eisbecher <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 08.06.2026 bis 14.06.2026



Essen auf Rädern

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
Menü 1	Bratwurstschnecke	Nudeln <small>a/a1/c/f/ g/j/l'</small>	Kasslernackeln <small>1/5</small>	Hähnchenschenkel	Fischfrikadelle <small>a/a1/c/d/ g/i/l'</small>	Pikante Ofensuppe <small>5/a/c/f/g/ i/j/l'</small>	Backpflaumenbraten <small>1/a/c/f/g/ i/j/l'</small>
	Braune Soße	Bolognesesoße <small>a/j</small>	Bratensoße	Geflügelsoße	körnige Senfsoße <small>a/c/f/g/l/ j/l'</small>	Brötchen <small>1/a/a1/a2 /a3/a4/i</small>	Malzbiersoße <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 <small>a'</small>	Mandelbrokkoli <small>h/h8/j'</small>	Wirsinggemüse <small>a/g</small>		Blumenkohl <small>5/a/c/f/g/ g/l'/j/l'</small>
	Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>		Kartoffelpüree <small>a/c/f/g/k</small>	Gelber Reis	Salzkartoffeln		Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf <small>c/g/j'</small>	Gefüllte Zucchini <small>a/c/d/f/g/ h/j/l'</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>	
		Schnittlauchsoße <small>g</small>	Mehrkornbrot <small>a/a2</small>	Erdbeermus <small>a'</small>	Rahmspinat <small>a/c/f/g/l/ j/l'</small>		
		Sesamkartoffeln <small>a/c/f/g/h 'i/j/l'/n'</small>			Salzkartoffeln		
Dessert	Fruchtcocktail <small>2/5</small>	Erdbeerquark <small>g</small>	Heidelbeercreme <small>g</small>	Apfelschaum <small>5/c/g</small>	Vanillepudding <small>g</small>	Fruchtjoghurt <small>a/c/f/g/h'</small>	Eisbecher <small>2/f/g</small>

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)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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