

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 27.07.2026 bis 02.08.2026



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 27.07.2026	Dienstag 28.07.2026	Mittwoch 29.07.2026	Donnerstag 30.07.2026	Freitag 31.07.2026	Samstag 01.08.2026	Sonntag 02.08.2026
Menü 1	Grillhaxe Kümmelsoße Runde Karotten Zwiebelpüree  ☐	Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Sauerkraut, Paprika  ☐	Schweineschnitzel mit Ketchup Nudelsalat ☐	Hähnchenbrustfilet Currysoße Gemüseweizen  ☐	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betsalat  ☐	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel  ☐	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen  ☐
Menü 2 vegetarisch	Gemüsebratling Kräuterquark Tomatensalat  ☐	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Tomaten, Zucchini, Paprika  ☐	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot Weißkohl, Möhren, Kartoffeln  ☐	Kaiserschmarren mit Vanillesauce Pfannkuchenstücke ☐	Eieromelett Rahmsoße Erbsengemüse Salzkartoffeln ☐	Mexikanischer Bohneneintopf Kidneys, Grüne Bohnen, Mais  ☐	
Dessert	Nektarine ☐	Mandarinenquark  ☐	Karamellpudding  ☐	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.



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

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Speiseplan vom 27.07.2026 bis 02.08.2026

Essen auf Rädern



	Montag 27.07.2026	Dienstag 28.07.2026	Mittwoch 29.07.2026	Donnerstag 30.07.2026	Freitag 31.07.2026	Samstag 01.08.2026	Sonntag 02.08.2026
Menü 1	Grillhaxe 9/a/a1/j/l	Szegediner Gulasch a/c/f/g/i'/j/l'	Schweineschnitzel a/a1	Hähnchenbrustfilet	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i'/j	Hähnchenroulade g
	Kümmelsoße	Salzkartoffeln	Nudelsalat 1/5/6/a/a1/a3/c/f'/g/i'/j/l	Currysoße 2/5/g/j/l	Schmelzkartoffeln a/c'/g/j'/l'	mit Fleischwürfel 1/5	Geflügelsoße
	Runde Karotten a/c'/f/g'/i'/j'/l'			Gemüseweizen a/a1/j	Rote Betsalat 5/6/a/c'/f'/g/i'/j'/k/l'		Leipziger Allerlei 5/a/c'/f'/g'/i'/j'/l'
	Zwiebelpüree a/c'/f/g'/i'/j'/k/l'						Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Gemüsebratling a/a1/j	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i'/j	Kaiserschmarren a/a1/c/f'/g/h'/i'/n'	Eieromelett c/g	Chili con Bulgur 5/a/a1/j/l	
	Kräuterquark a/a3/c'/f'/g/i'/j'/l'	auf Gemüseragout g	Mehrkornbrot a/a2	mit Vanillesauce 2/g	Weißer Soße g		
	Tomatensalat k/l				Erbsengemüse g		
					Salzkartoffeln		
Dessert	Nektarine	Mandarinenquark a/c'/f/g/h'	Karamellpudding g	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt a/c'/f/g/h'	Zitronencreme g

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxydationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 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)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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