

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026



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 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Speckbohnen Kartoffelpüree  ☐	Kartoffel-Gemüsepfanne Brokkoli, Paprika, Zucchini  ☐	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelgratin  ☐	Hähnchenknusperfilet Currysoße Wokgemüse Graupenrisotto Sprossen, Karotten, Paprika  ☐	Gebratenes Rotbarschfilet Schmorgurken Schmelzkartoffeln  ☐	Erbseintopf mit Bockwurst Sellerie, Möhren, Lauch  ☐	Krustenbraten Malzbiersoße Mischgemüse Salzkartoffeln Möhren, Blumenkohl, Bohnen  ☐
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süß-saure Soße Tomatenreis  ☐	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Lauch, Currydressing  ☐	Käselauchsuppe Laugenbrezel  ☐	Milchreis mit heißen Kirschen  ☐	Gebratene Nudeln mit Ei, Möhren, Lauch und Paprika  ☐	Kohlrabi-Möhreneintopf Mehrkornbrot  ☐	
Dessert	Mandarinenkompott ☐	Stracciatellacreme ☐	Gelbe Grütze ☐	Cremespeise Latte Macchiato ☐	Kirschcreme  ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Pfirsich-Mangopudding  ☐

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 03.08.2026 bis 09.08.2026



Essen auf Rädern

	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm	Kartoffel-Gemüsepfanne	Leberkäse	Hähnchenknusperfilet	Gebratenes Rotbarschfilet	Erbseneintopf mit Bockwurst	Krustenbraten
	Speckbohnen		Braune Soße	Currysoße	Schmorgurken		Malzbiersoße
	Kartoffelpüree		Kohlrabi	Wokgemüse	Schmelzkartoffeln		Mischgemüse
			Kartoffelpüree	Graupenrisotto			Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle	Maultaschen	Käselauchsuppe	Milchreis	Gebratene Nudeln mit Ei, Möhren, Lauch und Paprika	Kohlrabi-Möhreneintopf	
	Süß-saure Soße	Zwiebelschmelze	Laugenbrezel	mit heißen Kirschen			Mehrkornbrot
	Tomatenreis	Maissalat					
Dessert	Mandarinenkompott	Stracciatellacreme	Gelbe Grütze	Cremespeise Latte Macchiato	Kirschcreme	Fruchtjoghurt	Pfirsich-Mangopudding

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdationsmittel, 6 Süßungsmittel, 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, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfid, 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)