

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

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 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcreme		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen	Geflügelsuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelm Gemüse Zwiebelpüree 	Cordon bleu mit Soße Kroketten Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Rote Betesalat 	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen 
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersoße Salzkartoffeln 	Asiatische Reispfanne 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Champignonomelett Rahmsauce Erbsengemüse Petersilienpüree 	Herzhafter Kohltopf Brötchen 	
Dessert	Karamellpudding 	Banane	Mandarinenquark 	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. 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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Tages- suppe	Kürbiscremesuppe	Blumenkohlcremesuppe		Gemüsebrühe mit Selleriestreifen j	Geflügelsuppe 5/a/a1		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln a/a1/c/f/g/l
Menü 1	Frische Bratwurst	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g/ i/j/l'	Gebratene Leberrolle 1/5/9	Cordon bleu 1/5/a/a1/g	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i/j	Hähnchenroulade g
	Braune Soße	Röhrennudeln a/a1/c/f/ g/j/l'	Braune Soße	Braune Soße	Schmelzkartoffeln a/c/g/j/l'	mit Fleischwürfel 1/5	Geflügelsoße
	Runde Karotten a/c/f/g/l'/ j/l'	Wachsbrechbohnsensalat 1/5/a/a1/a 3/c/f/g/i/j/ l	Apfelgemüse	Kroketten g	Rote Betesalat 5/6/a/c/f/ g/i/j/k/l'		Leipziger Allerlei 5/a/c/f/g/ g'/i/j/l'
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree a/c/f/g/i/j/ j'/k/l'	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing 1/g			Kartoffelplätzchen a/a1/c
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl- Käsemedaillon a/a1/g	Asiatische Reispfanne 5/a/a1/f/j/l	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i/j	Kaiserschmarren a/a1/c/f/g /h'/i'/n'	Champignonomelett 5/c/g	Herzhafter Kohltopf a/c/f/g/i/ j/l'	
	Kräutersoße		Mehrkornbrot a/a2	mit Vanillesauce 2/g	Rahmsoße g	Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/i	
	Salzkartoffeln				Erbsengemüse g		
					Petersilienpüree a/c/f/g/k		
Dessert	Karamellpudding g	Banane	Mandarinenquark a/c/f'/g/h'	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g	Pfirsichkompott 6/7/10	Fruchtjoghurt a/c/f'/g/h'	Zitronencreme g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, 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, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)