

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026



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 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
Menü 1	Frische Bratwurst Braune Soße Runde Karotten Salzkartoffeln  ☐	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrech- bohnsensalat ☐	Gebratene Leberrolle Braune Soße Apfelgemüse 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 Rahmsoße Erbsengemüse Petersilienpüree ☐	Herzhafter Kohltopf Brötchen  ☐	☐
Dessert	Karamellpudding  ☐	Banane ☐	Mandarinenquark  ☐	Schaumcreme mit Kirschgrütze ☐	Pfirsichkompott ☐	Fruchtojoghurt  ☐	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 07.09.2026 bis 13.09.2026



Essen auf Rädern

	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
Menü 1	Frische Bratwurst	Schweiniegulasch mit Champignons	Gebratene Leberrolle	Cordon bleu	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet)	Kartoffeleintopf	Hähnchenroulade
	Braune Soße	Röhrennudeln	Braune Soße	Braune Soße	Schmelzkartoffeln	mit Fleischwürfel	Geflügelsoße
	Runde Karotten	Wachsbrechbohnenalat	Apfelgemüse	Kroketten	Rote Betesalat		Leipziger Allerlei
	Salzkartoffeln		Zwiebelpüree	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing			Kartoffelplätzchen
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsemedaillon	Asiatische Reispfanne	Pichelsteiner Eintopf	Kaiserschmarren	Champignonomelett	Herzhafter Kohltopf	
	Kräutersoße		Mehrkornbrot	mit Vanillesauce	Rahmsoße	Brötchen	
	Salzkartoffeln				Erbsengemüse		
					Petersilienpüree		
Dessert	Karamellpudding	Banane	Mandarinenquark	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt	Zitronencreme

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, a Gluten, a1 Weizen, Dinkel, Khorsan-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)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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