

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

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 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Tages- suppe	Lauchcremesuppe	Kräuterbouillon mit Ei		Champignonsuppe	Zucchini-creme		Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Speckbohnen Kartoffelpüree 	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelgratin 	Kasslernacken Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree 	Hähnchenknusperfilet Currysoße Wokgemüse Graupenrisotto 	Seehechtfilet Dillsoße Schmorgurken Salzkartoffeln 	Erbseneintopf mit Bockwurst 	Schinkenbraten in Soße Apfelrotkohl Kartoffelklöße 
Menü 2 vegetarisch	Herbstlicher Kürbis- Kartoffeltopf 	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat 	Käselauchsuppe Laugenbrezel 	Milchreis mit heißen Kirschen	Spiralnudeln Gemüsebolognese Linsen, Karotten, Zwiebeln	Kohlrabi- Möhreneintopf Mehrkornbrot	
Dessert	Mandarinenkompott 	Stracciatellacreme 	Kokoscreme	Cremspeise Latte Macchiato Kaffeegeschmack	Kirschcreme	Fruchtjoghurt 	Pfirsichpudding 

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 14.09.2026 bis 20.09.2026



Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Tages- suppe	Lauchcremesuppe	Kräuterbouillon mit Ei c		Champignoncremesuppe	Zucchini-cremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 8/a/a1/c/j
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm 5/a/a1/c/g/j/l	Leberkäse 1/a/a1/c/f/g/h/i/j/k/l/n	Kasslernackchen 1/5	Hähnchenknusperfilet a/a1/a3/f/g/j	Seehechtfilet a/a1/d/f/i/n	Erbseneintopf 8/a/a1/c/f/g/i/j/l	Schinkenbraten 1/j
	Speckbohnen 1/5/a	Braune Soße	Bratensoße	Currysoße 2/5/g/j/l	Dillsoße g	mit Bockwurst 1/5/9	Bratensoße
	Kartoffelpüree a/c/f/g/k	Kohlrabi a/c/f/g/i/j/l	Sauerkraut a	Wokgemüse 5/a/a1/c/f/g/j/l	Schmorgurken a/c/f/g/i/j/k/l		Apfelrotkohl a
		Kartoffelgratin c/g	Kartoffelpüree a/c/f/g/k	Graupenrisotto a/a3/a4/l/n	Salzkartoffeln		Kartoffelklöße
Menü 2 vegetarisch	Herbstlicher Kürbis-Kartoffeltopf a/a1/f/g	Maultaschen 1/5/a/a1/a1/c/f/g/j	Käselauchsuppe 5/9/a/a1/g	Milchreis 2/a/c/f/g/h	Spiralnudeln a/a1/c/f/i	Kohlrabi-Möhreneintopf 8/a/a1/i	
		Zwiebelschmelze a/c/g/j/l	Laugenbrezel a/a1/a3/f/g/i	mit heißen Kirschen 2/a	Gemüsebolognese 5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l	Mehrkombrot a/a2	
		Maissalat 1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/j/l					
Dessert	Mandarinenkompott	Stracciatellacreme 5/a/c/f/g/h	Kokoscreme g	Cremspeise Latte Macchiato g	Kirschcreme a/c/f/g/h	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h	Pfirsich-Mangopudding g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 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, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)