

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026



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 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
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Speckbohnen Kartoffelpüree  ☐ 	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelgratin ☐ 	Kasslernackern Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree ☐ 	Hähnchenknusperfilet Currysoße Wokgemüse Graupenrisotto  ☐ 	Seehechtfilet Dillsoße Schmorgurken Salzkartoffeln  ☐ 	Erbseintopf 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 ☐	Cremespeise 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.



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

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

Essen auf Rädern



	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
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm 5/a/a1/c/g /j/l	Leberkäse 1/c/a1/f/g/ h'/i'/j'/k'/l'/n'	Kasslernackern 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'/l'	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'/a 3'/c'/f'/g'/i' /j'/l'	Mehrkornbrot 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	Cremespeise 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 Antioxdationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, a1 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)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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