

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 21.09.2026 bis 27.09.2026



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 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Menü 1	Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree  ☐	Rindergulasch ungarisch Butterspätzle Bohnensalat Paprika,Zwiebeln ☐	Schweinenackenste ak Pfefferrahmsoße Lauchgemüse Kartoffelspalten ☐	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betesalat  ☐	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersilienkartoffeln Bohnen,Paprika,Champignons   ☐	Gemüse Eintopf Mettwurst Erbsen,Möhren,Blumenkohl  ☐	Hirschragout Rosenkohl Serviettenknödel Preiselbeeren,Pilze   ☐
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahmso ße Gemischter Blattsalat  ☐	Kürbisfalafel in Rahmsoße Möhrenpüree  ☐	Bohneneintopf Brötchen weiße und brüne Bohnen  ☐	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße ☐	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout Zucchini,Blumenkohl,Paprika ☐	Rote Linsensuppe Kürbis,Tomaten ,Kokosmilch  ☐	☐
Dessert	Stachelbeerkompott ☐	Rhabarbercreme ☐	Apfelmus ☐	Müslijoghurt  ☐ Haferflocken,Leinsamen,Rosinen	Birnencreme ☐	Fruchtjoghurt  ☐	Vanillepudding mit Ananas  ☐

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 21.09.2026 bis 27.09.2026



Essen auf Rädern

	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Menü 1	Wirsingroulade a/a1/c'/f'/g'/j'/l'	Rindergulasch ungarisch a'/c'/e'/f'/g'/i'/j'/l'	Schweinenackensteak	Geflügelklopse Königsberger Art a/a1/c	Barschfilet Holzfäller Art a/a1/d/f'/i'/n'	Gemüseeeintopf a'/i'/j	Hirschragout 5/a/a1/f/g/j'/k/l'
	Specksoße 1/5	Butterspätzle a/a1/c/f'/g'/l'	Pfefferrahmsoße e'/g/j'/k'/l'	mit Kapernsoße 5/g	Weißer Soße g	Mettwurst 1/5/9	Rosenkohl 1/5/a'
	Petersilienpüree a'/c'/f'/g/k	Bohnensalat 1/5/a/a1/a3/c/f'/g/i'/j/l	Lauchgemüse 5/a'/c/g	Salzkartoffeln	a'/c'/f/g'/j/l		Serviettenknödel a/a1/c/g/j'
			Kartoffelspalten a'/c'/f/g'/i'/j'/l'	Rote Betsalat 5/6/a'/c'/f'/g/i'/j'/k/l'	Petersilienkartoffeln		
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel a/a1/c/g	Kürbisfalafel	Bohneneintopf a'/i'/j	Pfannkuchen mit Apfelfüllung a/a1/c/g/h'	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g	rote Linsensuppe a/a1/a3'/f/l'	
	Champignonrahmsoße 5/a'/g	Rahmsoße g	Brötchen 1/a/a1/a2/a3/a4/i	Vanillesoße 2/g	auf Gemüseragout g		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl l	Möhrenpüree 8/a/a1/c'/f'/g/i'/j/k/l'					
Dessert	Stachelbeerkompott	Rhabarbercreme g	Apfelmus 5	Müslijoghurt a/a1/a2/a3/a4/c'/e'/f'/g/h'/i'/l'/	Birnencreme g	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Vanillepudding mit Ananas g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatationsmittel, 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)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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