

Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

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 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
Tages- suppe	Kräutersuppe	Gemüsebrühe mit Einlage Möhren, Sellerie, Lauch		Lauchcremesuppe	Selleriecremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich
Menü 1	Wirsingroulade Specksoße Petersiliencreme	Rindergulasch mit Nudeln Wachsbrech-bohnensalat Paprika, Zwiebeln	Schweinenackensteak Zwiebelsoße Fingermöhren Bratkartoffeln	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betesalat	Barschfilet Holzfäller Art Weiße Soße Petersiliencartoffeln Bohnen, Paprika, Champignons	Gemüseeintopf Mettwurst Erbsen, Bohnen, Rosenkohl	Putenbrust Rosmarinjus Kaisergemüse Herzoginkartoffeln Blumenkohl, Brokkoli, Möhren
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahmsoße Gemischter Blattsalat Joghurtdressing 	Selleriebratling Kräutersauce Salzkartoffeln 	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot Karotten, Kartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout	rote Linsensuppe Kürbis, Tomaten, Bulgur 	
Dessert	Stachelbeerkompott	Rhabarbercreme	Apfelmus	Müslijoghurt Leinsamen, Haferflocken, 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. 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 12.01.2026 bis 18.01.2026

Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026
Tages- suppe	Kräutersuppe j	Gemüsebrühe mit Einlage j		Lauchcremesuppe	Selleriecremesuppe j		Rinderkraftbrühe mit Eierstich 8/c/g/j
Menü 1	Wirsingroulade a/a1/c/f/ g/j'/l'	Rindergulasch 2/a/a1/j	Schweinenackensteak	Geflügelklopse Königsberger Art a/a1/c mit Kapernsoße 5/g/j/l	Barschfilet Holzfäller Art 5/a/a1/d/f/ l/l/n' Weiße Soße g	Gemüseeintopf i/j Mettwurst 1/5/9	Putenbrust a/c/f/g/j'/l' Rosmarinjus Kaisergemüse 5/a/c/g/g' j/l' Herzoginkartoffeln g
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel a/a1/c/g Champignonrahmsoße 5/g Gemischter Blattsalat in Essig/Öl i	Selleriebratling a/a1/j Kräutersauce	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i' Mehrkornbrot a/a2	Pfannkuchen mit Apfelfüllung 5/9/a/c/g/ h' Vanillesoße 2/g	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g auf Gemüseragout g	rote Linsensuppe a/a1/a3/f/ l'	
Dessert	Stachelbeerkompott 6/7/10	Rhabarbercreme g	Apfelmus 5	Müslijoghurt a/a1/a2/a3/ a4/c/e/f/g/ h/l/l/n'	Birnencreme g	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h'	Vanillepudding mit Ananas 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)