



**Speisekarte vom 29.9. – 5.10.2025**

<b>TAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>MENÜ 2</b>
<b>MONTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Zucchini cremesuppe Hackfleisch – Bolognese <sup>5</sup> (Rind- und Schweinefleisch gemischt) Nudeln Frischer gemischter Salat Cappuccino Pudding <sup>2</sup>	Zucchini cremesuppe Paprikaschote gefüllt m. (Erbsen u. Weizeneiweiß, Mais) Tomatensauce, Reis Frischer gemischter Salat Cappuccino Pudding <sup>2</sup>
<b>DIENSTAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Flädle Putengulasch mit Cocktailfrüchten i. Currysauce <sup>2,5</sup> Erbsengemüse, Vollkornreis Buttermilchdessert Heidelbeere	Gemüsebrühe mit Flädle Gemüsefrikadelle <sup>5</sup> m. Kräuter- quark, Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Heidelbeere
<b>MITTWOCH</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Champignon cremesuppe Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Kartoffel-Möhren Durcheinander <sup>3</sup> Birnenkompott	Linseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> )  Birnenkompott
<b>DONNERSTAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Spinat cremesuppe Seelachsfilet in (Zitronen-Kräuter-Panade) <sup>5</sup> und Kräutersauce, Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Pfirsichquarkspeise	Spinat cremesuppe Warmer Milchreis dazu Kirschsauce  Pfirsichquarkspeise
<b>FREITAG</b> <u>Tag der D. Einheit</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsesuppe mit Nudeln Hackbraten (Schwein- / Rindfleisch) mit Bratensauce Wirsinggemüse mit Speckwürfeln <sup>1,5,9</sup> Salzkartoffeln <sup>3</sup> Eisdessert	
<b>SAMSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Käsesuppe mit Porree und Hackfleisch (Rind / Schweinefleisch) <sup>1,2</sup> Waldfruchtjoghurt <sup>1</sup>	Roter Bohneneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> ) Waldfruchtjoghurt <sup>1</sup>
<b>SONNTAG</b>  Gesund essen, besser leben.	Spargel cremesuppe Schweinerollbraten mit Sauce Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Kartoffelknödel, Rote Grütze mit Vanillesauce	

Änderungen sind vorbehalten

**Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbüfett - Wir wünschen guten Appetit!**

Hinweise zu Zusatzstoffen, Allergenen und dem „Fit im Alter“ Logo finden Sie auf der Rückseite

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoff, 3. geschwefelt, 4. geschwärzt, 5. Antioxidationsmittel, 6. Süßungsmittel, 7. Phenylalaninquelle, 8. Geschmacksverst., 9. Phosphat, 12. gewachst, 13. Alkohol

### **Kennzeichnungspflichtige Allergene:**

In all unseren Speisen können Allergene und Spuren von Allergenen enthalten sein.

**Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns an.**

Wir nennen Ihnen dann alle Allergene in unseren Speisen.



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) für die Lebenswelt "Senioreneinrichtungen" als eine Menülinie zertifiziert.