


# Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



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 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
<b>Tages- suppe</b>	Blumenkohlcreme	Gemüsebrühe mit Selleriestreifen		Karottencremesuppe	Geflügelsuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
<b>Menü 1</b>	Grillhaxe Kümmelsoße Zweierlei Karotten Kartoffelspalten 	Schweinegulasch mit Champignons Röhrennudeln Wachsbrechbohnen-salat	Gebratene Blutwurst Zwiebelsoße Apfel-Kartoffelstampf 	Hähnchenbrustfilet Currysoße Gemüseweizen  Paprika,Mais,Bohnen 	Seelachsfilet überbacken (Schlemmerfilet) Schmelzkartoffeln Gurkensalat in Sahne  	Kartoffeleintopf mit Fleischwürfel  Karotten,Majoran 	Hähnchenroulade Geflügelsoße Leipziger Allerlei Kartoffelplätzchen  Erbsen,Möhren,Spargel 
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gebratener Gemüsereis  Erbsen,Paprika,Mais 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Gemüseragout  Blumenkohl,Brikkoli,Paprika 	Pichelsteiner Eintopf Mehrkornbrot  Weißkohl,Möhren,Kartoffeln 	Kaiserschmarren mit Vanillesauce  Pfannkuchenstücke	Eieromelett Weiße Soße Erbsengemüse Salzkartoffeln	Bohneneintopf Texas Art  rote u grüne Bohnen,Mais,Bulgur 	
<b>Dessert</b>	Karamellpudding 	Banane	Mandarinenquark 	Schaumcreme mit Kirschgrütze	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt  Erd-,Him-,Brombeeren	Zitronencreme

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 15.06.2026 bis 21.06.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
<b>Tages- suppe</b>	Blumenkohlcremesuppe	Gemüsebrühe mit Selleriestreifen j		Karottencremesuppe g	Geflügelsuppe 5/a/a1		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln 5/a/a1/c/g
<b>Menü 1</b>	Grillhaxe 9/a/a1/j/l' Kümmelsoße Zweierlei Karotten a/a1/c/f/g/j/l' Kartoffelspalten a/c/f/g/k	Schweinegulasch mit Champignons 5/a/c/f/g/i/j/l' Röhrennudeln a/a1/c/f/g/j/l' Wachsbrechbohnen Salat 1/5/a/a1/a3/c/f/g/i/l'	Gebratene Blutwurst 1/5/9/a/a1/f/i/j/l/n' Zwiebelsoße Apfel-Kartoffelstampf 5/a/c/f/g/i/j/l'	Hähnchenbrustfilet Currysoße 2/5/g/j/l' Gemüseweizen a/a1/j	Seebrachsenfilet überbacken (Schlemmerfilet) a/a1/d/g' Schmelzkartoffeln a/c/g/j/l' Gurkensalat in Sahne a/a3/c/f/g/i/j/l'	Kartoffeleintopf 8/a/a1/i/j' mit Fleischwürfel 1/5	Hähnchenroulade g Geflügelsoße Leipziger Allerlei 5/a/c/f/g/i/j/l' Kartoffelplätzchen a/a1/c
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gebatener Gemüserais 5/a/a1/c/f/g/i/j/k/l'	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g auf Gemüseragout g	Pichelsteiner Eintopf 8/a/a1/i/j' Mehrkornbrot a/a2	Kaiserschmarren a/a1/c/f/g/h/i/n' mit Vanillesauce 2/g	Eieromelett c/g Weiße Soße g Erbsengemüse g Salzkartoffeln	Chili con Bulgur 5/a/a1/j/l'	
<b>Dessert</b>	Karamellpudding g 102 kcal, 428 KJ, 1,6 g F, 1070 mg ges. FS, 18 g KH, 10740 mg Z, 3,5 g Ew, 160 mg S	Banane 72 kcal, 300 KJ, 0,1 g F, 50 mg ges. FS, 16,1 g KH, 13840 mg Z, 0,9 g Ew, 0 mg S	Mandarinenquark a/c/f/g/h' 103 kcal, 435 KJ, 2 g F, 1150 mg ges. FS, 11 g KH, 10950 mg Z, 10,3 g Ew, 130 mg S	Schaumcreme mit Kirschgrütze c/g 118 kcal, 492 KJ, 8,8 g F, 6540 mg ges. FS, 8,5 g KH, 6470 mg Z, 1,3 g Ew, 70 mg S	Pfirsichkompott 77 kcal, 324 KJ, 0,1 g F, 120 mg ges. FS, 17,5 g KH, 15960 mg Z, 0,6 g Ew, 120 mg S	Fruchtjoghurt a/c/f/g/h' 71 kcal, 299 KJ, 0,2 g F, 30 mg ges. FS, 10,5 g KH, 10240 mg Z, 5,9 g Ew, 110 mg S	Zitronencreme g 128 kcal, 541 KJ, 2,9 g F, 1720 mg ges. FS, 21,3 g KH, 16880 mg Z, 3,7 g Ew, 230 mg S

**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, 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)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

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