

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026

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 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Tages- suppe	Lauchcremesuppe	Kräuterbouillon mit Ei		Champignoncreme	Zucchini-suppe		Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm Speckbohnen Kartoffelpüree 	Kartoffel- Gemüsepfanne Brokkoli, Paprika, Zucchini 	Leberkäse Braune Soße Kohlrabi Kartoffelgratin 	Hähnchenknusperfilet Currysoße Wokgemüse Graupenrisotto Sprossen, Karotten, Paprika 	Gebratenes Rotbarschfilet Schmorgurken Schmelzkartoffeln 	Erbseneintopf mit Bockwurst Sellerie, Möhren, Lauch 	Krustenbraten Malzbiersoße Mischgemüse Salzkartoffeln Möhren, Blumenkohl, Bohnen 
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle Süß- saure Soße Tomatenreis 	Maultaschen Zwiebelschmelze Maissalat Lauch, Currydressing	Käselauchsuppe Laugenbrezel 	Milchreis mit heißen Kirschen	Gebratene Nudeln mit Ei, Möhren, Lauch und Paprika	Kohlrabi- Möhreneintopf Mehrkornbrot	
Dessert	Mandarinenkompott	Stracciatellacreme	Gelbe Grütze	Cremespeise Latte Macchiato	Kirschcreme 	Fruchtjoghurt 	Pfirsich- Mangopudding 

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 03.08.2026 bis 09.08.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Tages- suppe	Lauchcremesuppe	Kräuterbouillon mit Ei c		Champignoncremesup pe	Zucchinicremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 8/a/a1/c/j
Menü 1	Jägerklößchen in Champignonrahm 5/a/a1/c/g /j/l	Kartoffel- Gemüsepfanne a'/c'/f'/g/i/ j/l'	Leberkäse 1/5/8/9/a/ a1'/c'/f'/g/ h'/l'/i'/k'/l'	Hähnchenknusperfilet a/a1/a3/f/ g'/j'	Gebratenes 9/a/a1/d/f Rotbarschfilet /l'/n'	Erbseneintopf 8/a/a1/c'/f 'g'/l'/j/l'	Krustenbraten 1/5/a'/c'/f/ g'/l'/j'/l'
	Speckbohnen 1/5/a'		Braune Soße	Currysoße 2/5/g/j/l	Schmorgurken a'/c'/f'/g/i'/ j'/k/l'		Malzbiersoße 2/a/a3
	Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k		Kohlrabi a'/c'/f'/g/i'/ j'/l'	Wokgemüse 5/a/a1/c'/f /g'/j'/l'	Schmelzkartoffeln a'/c'/g/j'/l'		Mischgemüse 5/a'/c'/f'/g/ g'/l'/j'/l'
			Kartoffelpüree a'/c'/f'/g/k	Graupenrisotto a/a3/a4/l' /n'			Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Frühlingsrolle a/a1/j	Maultaschen 1/5/a/a1/a 1'/c'/f'/g/j'	Käselauchsuppe 5/9/a/a1/g	Milchreis 2/a'/c'/f'/g/ h'	Gebratene Nudeln mit Ei, Möhren, Lauch und Paprika 8/a/a1/c/f/ j'	Kohlrabi- Möhreneintopf 8/a/a1/l'	Mehrkornbrot a/a2
	Süß-saure Soße 1/6/a/a1/f/ j/l'	Zwiebelschmelze a'/c'/g/j/l'	Laugenbrezel a/a1/a3/f/ g/l'	mit heißen Kirschen 2/a'			
	Tomatenreis	Maissalat 1/5/a/a1/a 3/c'/f'/g/i'/j/ l					
Dessert	Mandarinenkompott	Stracciatellacreme 5/a'/c'/f'/g/ h'	Gelbe Grütze 3/a/a1/a2 /a3'/a4'/c/ g'/h'/h1'/h2 'h3'/h4'o'	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 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, h2 Walnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)