

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

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 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Tages- suppe	Blumenkohlcreme	Brühe mit Ei und Gemüsewürfel Möhren, Sellerie, Lauch		Wurzelgemüsesuppe Rüben, Karotten	Tomatensuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln
Menü 1	Frikadelle Pfefferrahmsoße Kohlrabi Bratkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren Kräuterreis 	Schweineschnitzel Schaschliksoße Kroketten Eisbergsalat Paprika, Zwiebeln	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Wirsinggemüse Bouillonkartoffeln 	Seehechtfilet Dillsoße Zucchini Salzkartoffeln  	Linseneintopf mit Bockwurst Karotten, Kartoffeln 	Schweinebraten Thymianjus Blumenkohl Petersilienkartoffeln 
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig Ratatouille Schafskäse Tomaten, Paprika, Zucchini 	Tortellini mit Käse - Sahnesoße Möhrensalat Orangen-Nussdressing	Steckrübeneintopf Mehrkornbrot Möhren, Sellerie, Kartoffeln 	Germknödel mit Pflaumenfüllung Vanillesoße Hefeklösse	Vegetarisches Rahmgeschnitzeltes Butterspätzle	Gemüseeintopf Brötchen 	
Dessert	Puddingstrudel	Kirschquark 	Birnenwürfel	Grießpudding 	Buttermilchspeise	Fruchtjoghurt 	Schokoladenpudding

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

Caritas-Zentrum Lennestadt



	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Tages- suppe	Blumenkohlcremesupp e	Brühe mit Ei und Gemüsewürfel c/j		Wurzelgemüsesuppe j	Tomatencremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Nudeln a/a1/c/f/g/l
Menü 1	Schweine Frikadelle a/c/l	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen a'/g	Schweineschnitzel a/a1/c/g'	gekochtes Rindfleisch a'/c'/f'/g'/l' /j/l'	Seehechtfilet a/a1/d/f'/l' /h'	Linseneintopf a'/c'/f'/g'/l' /j/l'	Schweinenackenbrate a'/c'/f'/g'/l' /j/l'
	Pfefferrahmsoße e'/g/j'/k'/l'	Kräuterreis	Schaschliksoße 1/2/6/a/a3 /f'/l'	Meerrettichsoße 5/g/k	Dillsoße g	mit Bockwurst 1/5/9	Thymianjus
	Kohlrabi a'/c'/f'/g'/l' /j'/l'		Kroketten g	Wirsinggemüse a'/g	Zucchini mix a'/c'/g'/j'/l'		Blumenkohl 5/a'/c'/f'/g/ g'/l'/j'/l'
	Bratkartoffeln a'/c'/f'/g'/l' /j'/l'		Eisbergsalat mit Dressing a/a3/c'/f'/ g'/l'/j'/l'	Bouillonkartoffeln i'/j	Salzkartoffeln		Petersilienkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Feta im Blätterteig a/a1/c'/f'/g /h'/h1'/h2'/ h8'	Tortellini (Käsefüllung) a/a1/c/g/j'	Steckrübeneintopf 8/a/a1/i'	Germknödel mit Pflaumenfüllung 5/a/a1/a2' /c'/f'/g'/h'/ h8'	Vegetarisches Rahmgeschnetzeltes 5/f/g/k	Gemüseeeintopf a'/i'/j	
	Ratatouille a'/c'/f'/g'/l' /j'/k'/l'	Käse - Sahnesauce 9/a/a1/g	Mehrkornbrot a/a2	Vanillesauce 2/g	Butterspätzle a/a1/c'/f'/g /l'	Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/i	
Dessert	Puddingstrudel 2/a/g	Kirschquark a'/c'/f'/g/h'	Birnenwürfel	Grießpudding a/a1/g	Buttermilchspeise a/a1/a2/a 3'/a4'/c'/g/ h'/h1'/h2'/h 7'/h8'	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Schokoladenpudding g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxdatationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 12 gewachst, 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, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia-Queenstandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)