




















# Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

## 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 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
<b>Tages- suppe</b>	Brokkolicremesuppe	Brühe mit Gemüstreifen  <small>Möhren, Sellerie, Lauch</small>		Karottencremesuppe	Spinatcremesuppe		Gemüsebrühe mit Flädle  <small>Pfannkuchenstreifen</small>
<b>Menü 1</b>	Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree  	Cevapcici Paprikarahmsoße Tomatenreis  <small>Hackröllchen</small>   	Schmorrippchen Bratensenfsoße Lauchgemüse Kartoffelpüree  	Pfannengyros Tzaziki Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat   	Fischstäbchen Weiße Soße Rahmspinat Kartoffelpüree  <small>Seelachs</small>  	Käselauchsuppe mit Hackfleisch   	Roulade vom Schwein Jägersoße Frühlingsgemüse Petersilienkartoffeln  <small>Bohnen, Karotten, Spargel</small>  
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gemüselasagne Eisbergsalat mit Dressing  <small>Joghurtdressig</small>  	Karotten-Sesam- Stick Schnittlauchsoße Salzkartoffeln  	Serbischer Bohneneintopf Mehrkornbrot  <small>Tomaten, Paprika, Kartoffeln</small>  	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung Vanillesoße  	Schupfnudel- Gemüsepfanne  <small>Paprika, Möhren, Bohnen</small>  	Nudeleintopf mit Chinakohl Mehrkornbrötchen  	
<b>Dessert</b>	Mirabellenkompott	Ananasquark mit Kokosraspeln  	Haselnusspudding  	Beerenjoghurt   <small>Him-, Brom-, Johannisbeeren</small>	Pfirsich- Aprikosenpudding	Buttermilchdessert	Mousse au Chocolat

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 13.04.2026 bis 19.04.2026

## Caritas-Zentrum Lennestadt

	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
<b>Tages- suppe</b>	Brokkolicremesuppe	Brühe mit Gemüwestreifen <sup>j</sup>		Karottencremesuppe <sup>g</sup>	Spinatcremesuppe		Gemüsebrühe mit Flädle <sup>a/a1/c/g/j</sup>
<b>Menü 1</b>	Wirsingroulade <sup>a/a1/c/f/g/j/l'</sup> Specksoße <sup>1/5</sup> Petersilienpüree <sup>a/c/f/g/k</sup>	Cevapcici <sup>a/a1/a3/c/f/g/j/l'</sup> Paprikarahmsoße <sup>g</sup> Tomatenreis	Schmorrippchen <sup>a/c/f/g/i'/j/l'</sup> Bratensensoße <sup>l</sup> Lauchgemüse <sup>5/c/g</sup> Kartoffelpüree <sup>a/c/f/g/k</sup>	Pfannengyros Tzazik <sup>1/g/j</sup> Rosmarinkartoffeln Weißkrautsalat <sup>5/6/g</sup>	Fischstäbchen <sup>a/a1/d</sup> Weiße Soße <sup>g</sup> Rahmspinat <sup>a/c/f/g/i'/j/l'</sup> Kartoffelpüree <sup>a/c/f/g/k</sup>	Käselauchsuppe mit Hackfleisch <sup>5/9/g</sup>	Roulade vom Schwein <sup>a/a1</sup> Jägersoße <sup>5/g</sup> Frühlingsgemüse <sup>g</sup> Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gemüselasagne <sup>5/a/a1/c/g/j</sup> Eisbergsalat mit Dressing <sup>a/a3/c/f/g/i'/j/l</sup>	Karotten-Sesam-Stick <sup>a/a1/i</sup> Schnittlauchsoße <sup>g</sup> Salzkartoffeln	Serbischer Bohneneintopf <sup>a/c/f/g/i'/j/k/l'</sup> Mehrkornbrot <sup>a/a2</sup>	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung <sup>a/a1/c/g/h'</sup> Vanillesoße <sup>2/g</sup>	Schupfnudel- Gemüsepfanne <sup>a/a1/a1/a2/a3/a4/c/a/i'</sup>	Nudeleintopf mit Chinakohl <sup>a/a1/c/f/j</sup> Mehrkornbrötchen <sup>a/g/i</sup>	
<b>Dessert</b>	Mirabellenkompott	Ananasquark mit Kokosraspeln <sup>a/c/e/f/g/h/h1/h2/h3/h4/h7/h</sup>	Haselnusspudding <sup>a/a1/a2/a3/a4/e/f/g/h/h1/h2/</sup>	Beerenjoghurt <sup>a/c/f/g/h'</sup>	Pfirsich- Aprikosenpudding <sup>g</sup>	Buttermilchdessert <sup>1/2/g</sup>	Mousse au Chocolat <sup>g</sup>

### 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, 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-Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)