

Seniorenspeiseplan KW 13

Datum	Montag 23.3.2026	Dienstag 24.3.2026	Mittwoch 25.3.2026	Donnerstag 26.3.2026	Freitag 27.3.2026	Samstag 28.3.2026	Sonntag 29.3.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudeln ^{Aa, I} Rindfleisch einlage	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{C, G, Aa} Champignonrahmsauce ^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Rind) Wirsingroulade ^{C,} ^{Aa, J} Specksoße ² Salzkartoffeln	Linseneintopf ^{3, I}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Remouladensoße ^{1, C, G,} ^{Aa, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleisch einlage	(Rind) Rahm- Geschnetztes ^G Kartoffeln Rotkohl-Orangensalat ³
Senioren vegetarisch	Käse-Lauch-Kuchen mit Mandeln ^{1, C, G, Ha, Aa, I} Kräuterquark ^G	Nudeln ^{Aa} vegetarische Bolognese ^{1, 3, Ae, I} Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G,} ^{Aa, I, J}	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^{2, 5, I, L}	Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing ^G	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf ^{C, G} Bärlauchsoße ^{G, I} Kartoffeln	Wirsingeintopf ^{G, I, J}	Kohlrabischnitzel ^{Aa} Kräuterquark ^G Gemüsereis
Dessert	Karamellpudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Mandarinen- Joghurtspeise ^G	Joghurtspeise ^G	Apfelkompott ³	Käsekuchen ^{C, G, Aa}	Pfirsichkompott

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

- H Schalenfrüchte:
 - Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.