

## Speiseplan KW 15

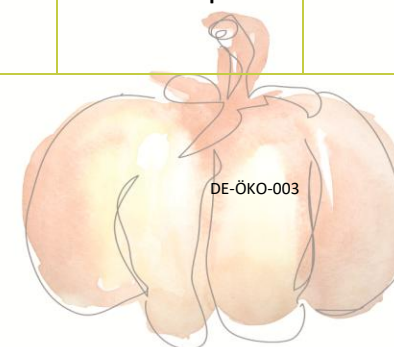
Datum	Montag Ostermontag 6.4.2026	Dienstag 7.4.2026	Mittwoch 8.4.2026	Donnerstag 9.4.2026	Freitag 10.4.2026	Samstag 11.4.2026	Sonntag 12.4.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	Schweinebraten Bratensoße <sup>1</sup> Mini-Kartoffelklöße <sup>G</sup> Speck-Zwiebel- Bohngemüse <sup>2</sup>	(Rind) Gulaschsuppe <sup>1</sup> Brötchen <sup>Ac, F, Aa</sup>	Sonnenblumenkern- frikadelle <sup>1, C, F, Aa, I, J</sup> Gemüsejus <sup>1</sup> Kartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	Quarkauflauf mit Früchten <sup>C, G, Aa</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	(Fisch) Heringsstipp <sup>1, 2,</sup> 4, C, D, G, Aa, J Kartoffeln	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf <sup>1</sup> Gabelspaghetti <sup>Aa</sup>	(Rind) Sauerbraten <sup>3, I, J</sup> Bratensoße <sup>G</sup> Mini-Kartoffelklöße <sup>G</sup> Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>
Senioren vegetarisch	Blumenkohl-Quark Bratling <sup>Ad, C, G</sup> Kräutersoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Rote-Betegemüse <sup>3</sup>	Ravioli <sup>G, Aa</sup> Tomatensoße geriebener Hartkäse <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Vollkorn- Penne <sup>Aa</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Joghurdressing <sup>G</sup>	Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>G</sup> Pfannengemüse Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Öl-Essig-Dressing <sup>3, J</sup>	Brokkoli-Kartoffel-Rösti <sup>Ad, G</sup> Meerrettichdipp <sup>G</sup> Möhren- Kohlrabigemüse	Möhren-Kürbis-Eintopf <sup>1</sup>	Sellerie-Schnitzel <sup>Aa, I</sup> Grüne Pfeffer- Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie- Rohkost
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Grießpudding <sup>G, Aa</sup>	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfersichkompott <sup>G</sup>	Rüblikuchen <sup>C, Ha, Aa</sup>	Karamellpudding <sup>G</sup>

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.