




Speiseplan KW 16

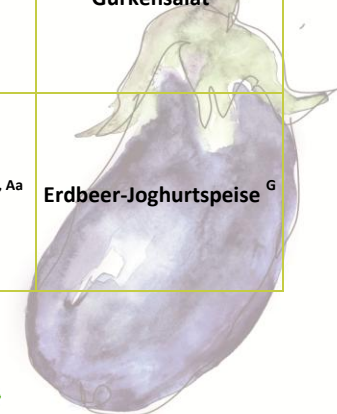
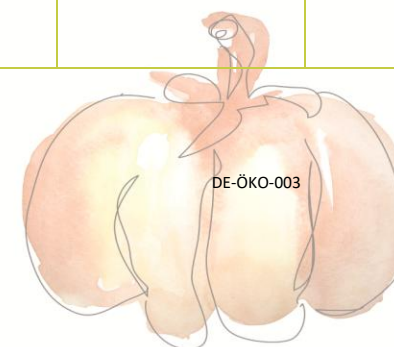
Datum	Montag 13.4.2026	Dienstag 14.4.2026	Mittwoch 15.4.2026	Donnerstag 16.4.2026	Freitag 17.4.2026	Samstag 18.4.2026	Sonntag 19.4.2026
Menülinie							
 Senioren Vollkost	(Rind) Chili con Carne Reis	(Veggie) Vegetarische Klopse "Königsberger Art" ^{1, C, F, Aa, I, J} Kapernsoße ^{G, I, J} Kartoffeln Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Remouladensoße ^{1, C, G, Aa, J} Kartoffeln Gurkensalat ³	Spätzle-Käseauflauf ^{C, G, Aa} Tomatensoße Endiviensalat Joghurdressing ^G	Backfisch ^{C, D, G, Aa} Senfsoße ^{G, J} Kartoffeln Erbsengemüse	(Rind) Rindereintopf mit Nudeln ^{Aa, I} Eierstich ^{C, G}	(Schwein) Kasselerbraten ² Bratensoße Kartoffelstampf ^G Blumenkohlgemüse ^G
 Senioren vegetarisch	Tomatensuppe Reiseinlage	Zwei Gemüsepuffer ^{Ac, Ad, C, Aa, I} Kräuterdipp ^G Blattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	Kartoffel-Cremesuppe mit Gemüseeinlage ^{G, I} Brötchen ^{Ac, F, Aa}	Kartoffel-Blumenkohl- Auflauf ^{C, G} Kräutersoße ^{G, I} Möhren-Apfel-Petersilie- Rohkost	Gemüse Eintopf mit Nudeln ^{Aa, I}	Brokkoli-Kartoffel Bratling ^C buntes Bohnengemüse Gurkensalat ³
 Dessert	Mandarinenkompott	Schokoladenpudding ^G	Birnenkompott	Pfirsichkompott	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Grießkirschkuchen ^{G, Aa}	Erdbeer-Joghurtspeise ^G

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



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.