

## Speiseplan KW 17

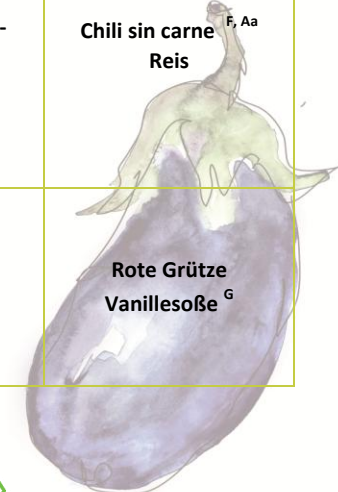
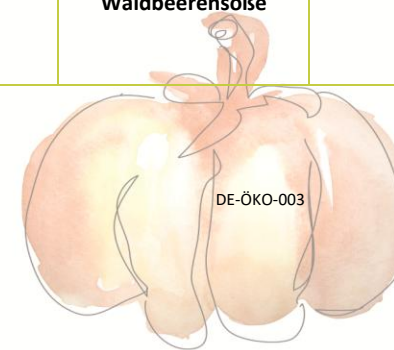
Datum	Montag 20.4.2026	Dienstag 21.4.2026	Mittwoch 22.4.2026	Donnerstag 23.4.2026	Freitag 24.4.2026	Samstag 25.4.2026	Sonntag 26.4.2026
<b>Menülinie</b>							
 Seniore Vollkost	<b>(Geflügel)</b> Geflügelleberkäse <sup>2,3,8</sup> Rahmsoße <sup>G,1</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> (Schwein) Sauerkraut mit Speck <sup>2</sup>	Rührei <sup>C,G</sup> Bratkartoffeln Blattsalat Joghurdressing <sup>G</sup>	(Schwein) Frische grobe Bratwurst <sup>3,4</sup> Rahmsoße <sup>G,1</sup> Kartoffelbeilage dicke Bohnen mit Speck <sup>2, Aa</sup>	Apfelpfannkuchen <sup>C, G, Aa</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Zimt und Zucker	(Fisch) Lachsfilet <sup>D, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>G</sup>	Rote Bohnen Eintopf <sup>3,1</sup> Wiener Würstchen <sup>2,3,8</sup>	(Rind) Ungarisches Gulasch <sup>Aa</sup> Spiralnudeln <sup>Aa</sup> Erbsen und Möhren
 Seniore vegetarisch	Gemüsebratling <sup>Aa</sup> Tsatsiki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	Erbseneintopf <sup>1, J</sup>	Schupfnudel- Brokkolipfanne <sup>C, Aa</sup> Rahmsoße <sup>G,1</sup>	Pikante Kartoffelchen Kräuterquark <sup>G</sup> Spitzkohlgemüse <sup>3,1</sup>	Blumenkohl-Käsetaler <sup>C</sup> <sup>G, Aa</sup> Schnittlauchsoße <sup>G,1</sup> Bratkartoffeln	Schnippelbohnen- Eintopf <sup>2,5,1, L</sup>	Chili sin carne <sup>F, Aa</sup> Reis
 Dessert	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Aprikosenkompott <sup>3</sup>	Stracciatellapudding <sup>F, G</sup>	Limettenquark <sup>G</sup>	Grießflammerie <sup>G</sup> Waldbeerensoße	Apfelkuchen <sup>C, Aa</sup>	Rote Grütze Vanillesoße <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



# 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.