

Speiseplan KW 18

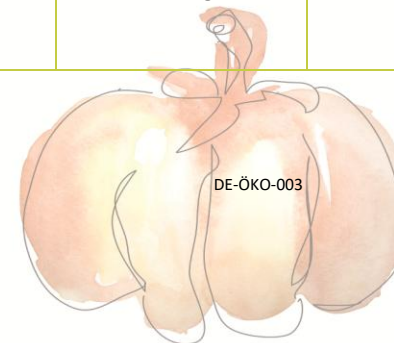
Datum	Montag 27.4.2026	Dienstag 28.4.2026	Mittwoch 29.4.2026	Donnerstag 30.4.2026	Freitag 1. Maifeiertag 1.5.2026	Samstag 2.5.2026	Sonntag 3.5.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudeln ^{Aa, I} Rindfleisch einlage	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{C, G, Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurdressing ^G	(Rind) Wirsingroulade ^{C, Aa, J} Specksoße ² Salzkartoffeln	Linseneintopf ^{3, I}	(Rind) Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art ^G Kartoffelgratin ^G Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleisch einlage	(Rind) Rahm-Geschnetzeltes Kartoffeln Möhrengemüse
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 Joghurdressing ^G	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf ^{C, G} Bärlauchsoße ^{G, I} Kartoffeln	Kartoffel-Mangold-Eintopf ^{G, I}	Kohlrabischnitzel ^{Aa} Kräuterquark ^G Gemüsereis
Dessert	Karamellpudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Mandarinen-Joghurtspeise ^G	Joghurtspeise ^G	Schokoladen-Mandel-Pudding ^G	Käsekuchen ^{C, G, Aa}	Pfirsichkompott

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

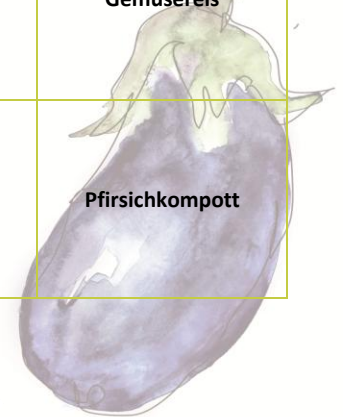
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

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.