

Speiseplan KW 20

Datum	Montag 11.5.2026	Dienstag 12.5.2026	Mittwoch 13.5.2026	Donnerstag 14.5.2026	Freitag 15.5.2026	Samstag 16.5.2026	Sonntag 17.5.2026
Menülinie							
 Senioren Vollkost	(Schwein) Rebional Currywurst in Soße ^{3, 8, G, J} Bratkartoffeln Krautsalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ^l Brötchen ^{Ac, F, Aa}	Gabelspaghetti ^{Aa} Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, l}	Schweinebraten mit Kräuterkruste Rosmarin-Bratensoße ^l Kartoffeln Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Fisch) Heringsstipp ^{1, 2, 4, C, D, G, Aa, J} Kartoffeln	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf ^l Gabelspaghetti ^{Aa}	(Rind) Sauerbraten ^{3, l, J} Bratensoße Mini-Kartoffelklöße ^G Apfel-Rotkohl ³
 Senioren vegetarisch	Kleine Möhren-Apfelbratlinge ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Rote Bete Gemüse ³	Ravioli ^{G, Aa} Tomatensoße geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Vollkorn-Penne ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Wachsbrechbohnenalat ³	Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^G Pfannengemüse Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	Brokkoli-Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Meerrettichdipp ^G Möhren-Kohlrabigemüse	Graupeneintopf ^{Ac, l}	Sellerie-Schnitzel ^{Aa, l} Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
 Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{G, Aa}	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^G	Rüblikuchen ^{C, Ha, Aa}	Karamellpudding ^G

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

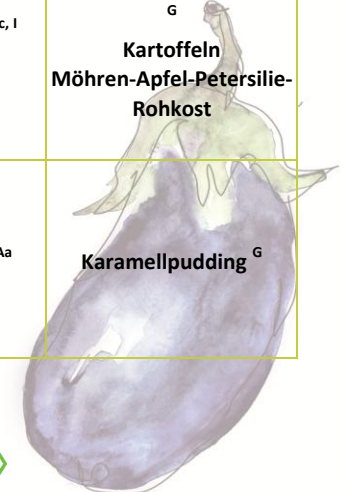
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

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



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.