

Speiseplan KW 23

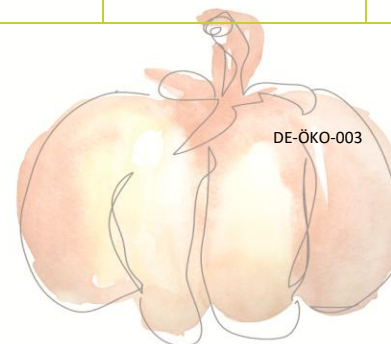
| Datum | Montag 1.6.2026 | Dienstag 2.6.2026 | Mittwoch 3.6.2026 | Donnerstag Fronleichnam 4.6.2026 | Freitag 5.6.2026 | Samstag 6.6.2026 | Sonntag 7.6.2026 |
|----------------------|--|---|---|--|--|---|--|
| Menülinie | | | | | | | |
| Senioren Vollkost | Gemüse Eintopf mit Buchstabennudeln ^{Aa, I} Rindfleisch einlage | Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{C, G, Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurt Dressing ^G | (Rind) Wirsingroulade ^{C, Aa, J} Specksoße ² Salzkartoffeln | Putenbraten Geflügeljus ^I Mini-Kartoffelklöße ^G Porreegemüse ^G | (Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Remouladensoße ^{1, C, G, Aa, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} 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 Cocktail Dressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J} | Kartoffel-Lauch-Eintopf ^{2, 5, I, L} | Spargelcremesuppe ^{G, I} Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J} | 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 | Apfelkompott ³ | Käsekuchen ^{C, G, Aa} | Pfirsichkompott |

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

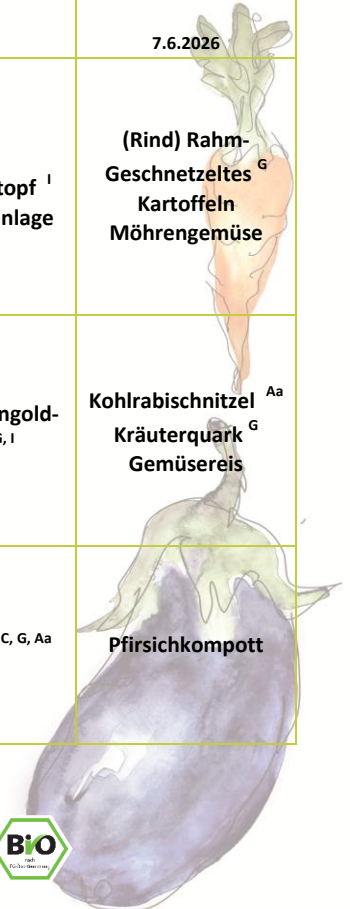
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

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.