

Speiseplan KW 25

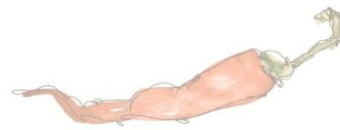
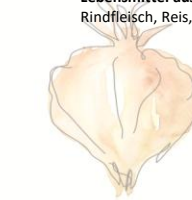
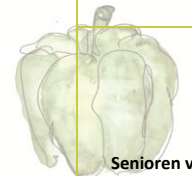
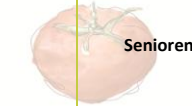
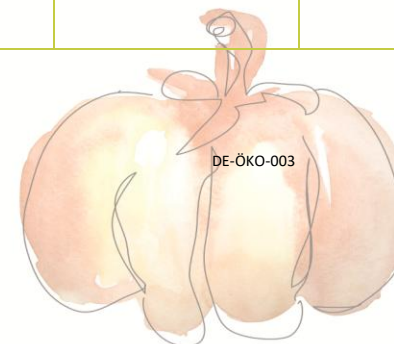
Datum	Montag 15.6.2026	Dienstag 16.6.2026	Mittwoch 17.6.2026	Donnerstag 18.6.2026	Freitag 19.6.2026	Samstag 20.6.2026	Sonntag 21.6.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Rebional Currywurst in Soße ^{3, 8, G, J} Bratkartoffeln Krautsalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ¹ Brötchen ^{Ac, F, Aa}	Gabelspaghetti ^{Aa} Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I}	Spargel gekochter Schinken ^{2, 3, 8} Zitronen-Buttersoße ^G Kartoffeln	(Fisch) Heringsstipp ^{1, 2, 4, C, D, G, Aa, J} Kartoffeln	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf ¹ Gabelspaghetti ^{Aa}	(Rind) Sauerbraten ^{3, I, J} Bratensoße ^G 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 Wachsbrechbohnen-salat ³	Spargel Zitronen-Buttersoße ^G Kartoffeln	Brokkoli-Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Meerrettichdipp ^G Möhren-Kohlrabigemüse	Graupeneintopf ^{Ac, I}	Sellerie-Schnitzel ^{Aa, I} 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



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.