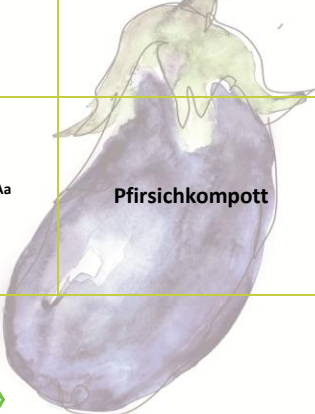


Speiseplan KW 38

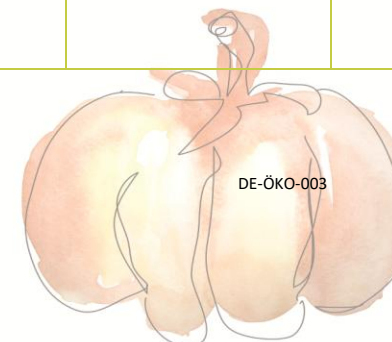
Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	14.9.2026	15.9.2026	16.9.2026	17.9.2026	18.9.2026	19.9.2026	20.9.2026
 Senioren Vollkost	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudeln^{Aa, I} Rindfleisch einlage	Käsespätzle mit Röstzwiebeln^{C, G, Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G	Frikadelle mit Rind^{C, Aa, J} Senf ^J Gemüsejus ^I Kartoffel-Möhrenstampf	Linseneintopf^{3, I}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig^{D, G, Aa} Remouladensoße ^{1, C, G, Aa, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, I, J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf^I Rindfleisch einlage	 (Rind) Rahm-Geschnetzeltes^G 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 Joghurtdressing ^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	Apfelkompott³	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, Vögel, 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.