

Speiseplan KW 41

Datum	Montag 5.10.2026	Dienstag 6.10.2026	Mittwoch 7.10.2026	Donnerstag 8.10.2026	Freitag 9.10.2026	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	Grobe Bratwurst vom Schwein ^{3, 4} Senf ^J Kartoffeln Wirsinggemüse ^{G, J}	(Veggie) Gemüsequiche ^{1, C, G, Aa} Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Remouladensoße ^{1, C, G, Aa, J} Kartoffeln Weißkohl-Möhrensalat ^{3, G}	Spätzle-Käseauflauf ^{C, G, Aa} vegetarische Bratensoße ^I Endiviensalat Joghurtdressing ^G	Backfisch ^{C, D, G, Aa} Senfsoße ^{G, J} Kartoffeln Erbsengemüse	Rindereintopf mit Nudeln ^{Aa, I} Eierstich ^C	(Schwein) Kasselerbraten ² Bratensoße Kartoffelstampf ^G Dicke Bohnen mit Speck ^{2, Aa}
Senioren vegetarisch	Tomatensuppe Reiseinlage	(Veggie) Kartoffelpuffer ^C Apfelmus ³ Blattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	Kartoffel-Cremesuppe mit Gemüseeinlage ^{G, I} Brötchen ^{Ac, F, Aa}	Kartoffel-Blumenkohl- Auflauf ^{C, G} Kräutersoße ^{G, I} Möhren-Apfel-Petersilie- Rohkost	Gemüse Eintopf mit Nudeln ^{Aa, I}	Brokkoli-Kartoffel Bratling ^C buntes Bohnengemüse Blumenkohlsalat ³
Dessert	Mandarinenkompott	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Birnenkompott	Apfel-Vanille-Quark ^{3, G}	Schokoladenpudding ^G	Grießkirschkuchen ^{G, Aa}	Vanillepudding ^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.