

Speiseplan KW 45

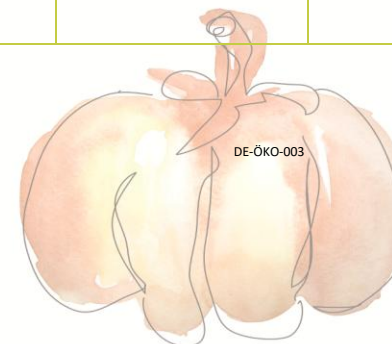
Datum	Montag 2.11.2026	Dienstag 3.11.2026	Mittwoch 4.11.2026	Donnerstag 5.11.2026	Freitag 6.11.2026	Samstag 7.11.2026	Sonntag 8.11.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Rebional Currywurst ^{4, 8, G, I, J} Currysoße ³ Bratkartoffeln Krautsalat ³	(Schwein) Nackensteak Kartoffeln Weißkohl Gemüse ^G	Gabelspaghetti ^{Aa} Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I}	Quarkauflauf mit Früchten ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G	Heringsstipp ^{1, 2, 4, C, D, G, Aa, J} Kartoffeln	Hühnersuppeneintopf ^I Gabelspaghetti ^{Aa}	(Rind) Sauerbraten ^{3, I, 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	Vegetarische Bulette ^{Ad, Ae, C, Aa, I} Kräutersoße ^{G, I} Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	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, I}	Sellerie-Schnitzel ^{Aa, I} Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
Dessert	Schokoladen-Joghurtspeise ^{F, G}	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{G, Aa}	Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^G	Rüblükuchen ^{C, Ha, Aa}	Mandelpudding ^{G, Ha}

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

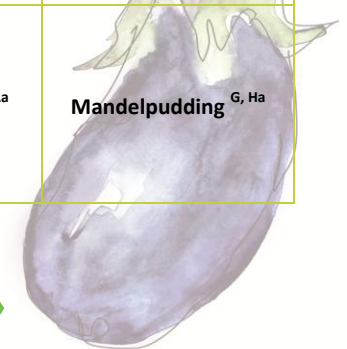
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

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.