

## Speiseplan KW 47

Menülinie	Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		17.11.2025	18.11.2025	19.11.2025	20.11.2025	21.11.2025	22.11.2025	23.11.2025
Senioren Vollkost	(Schwein) Rebional Currywurst in Soße <sup>3, 8, G, J</sup> Ofenkartoffeln Krautsalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>Aa</sup> Paprikasoße Kartoffelpalten <sup>Aa</sup> Gurkensalat <sup>3, G</sup>	Sonnenblumenkern-frikadelle <sup>1, C, F, Aa, I, J</sup> Gemüsejus <sup>I</sup> Kartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	Süßer Polentaauflauf mit Apfel und Mandeln <sup>C, G, Ha</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	(Fisch) Heringsstipp <sup>1, 2, 4, C, D, G, Aa, J</sup> Kartoffeln	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf <sup>I</sup> Gabelspaghetti <sup>Aa</sup>	(Rind) Sauerbraten Bratensoße Mini-Kartoffelklöße <sup>G</sup> Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>	
Senioren vegetarisch	Kleine Möhren-Apfelbratlinge <sup>Ad, Ae, C, G, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffeln Rote Bete Gemüse <sup>3</sup>	Ravioli <sup>G, Aa</sup> Tomatensoße geriebener Hartkäse <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Vollkorn-Penne <sup>Aa</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing <sup>G</sup>	Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>G</sup> Pfannengemüse Eisbergsalat mit Möhren und Mais Öl-Essig-Dressing <sup>3, J</sup>	Brokkoli-Kartoffel-Rösti <sup>Ad, G</sup> Meerrettichdipp <sup>G</sup> Möhren-Kohlrabigemüse	Minestrone <sup>Aa, I</sup> Polentaknöpfle Einlage <sup>C, G, Aa</sup>	Sellerie-Schnitzel <sup>Aa, I</sup> Grüne Pfeffer-Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost	
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Grießpudding <sup>G, Aa</sup>	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott <sup>G</sup>	Rüblikuchen <sup>C, Ha, Aa</sup>	Karamellpudding <sup>G</sup>	

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.