

## Speiseplan KW 47

Datum	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025	Samstag 22.11.2025	Sonntag 23.11.2025
Menülinie							
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 Kartoffelspalten <sup>Aa</sup> Gurkensalat <sup>3, G</sup>	Sonnenblumenkern-frikadelle <sup>1, C, F, Aa, I, J</sup> Gemüsejus <sup>1</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>1</sup> Gabelspaghetti <sup>Aa</sup>	(Rind) Sauerbraten <sup>3, I, J</sup> 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 Joghurt dressing <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> Polentaknöpfe 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>	Rüblükuchen <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.