

Seniorenseiseplan KW 49

Datum	Montag 1.12.2025	Dienstag 2.12.2025	Mittwoch 3.12.2025	Donnerstag 4.12.2025	Freitag 5.12.2025	Samstag 6.12.2025	Sonntag 7.12.2025
Menülinie							
 Senioren Vollkost	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Sauerkraut ²	Rührei ^{C, G} Bratkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Schwein) Frische grobe Bratwurst ^{3, 4} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelbeilage Wirsinggemüse ^{G, Aa}	Apfelpannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Fisch) Lachsfilet ^{D, Aa} Kräutersoße ^G Salzkartoffeln Rahmspinat ^G	Grünkohltopf ^{2, Ad, J} Kasseler ²	(Rind) Ungarisches Gulasch Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren
 Senioren vegetarisch	Gemüsebratling ^{Aa} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	Erbseneintopf ^{I, J}	Schupfnudel- Brokkolipfanne ^{C, Aa} Rahmsoße ^{G, I}	Pikante Kartoffelchen Kräuterquark ^G Spitzkohlgemüse ^{3, I}	Blumenkohl-Käsetaler ^{C, G, Aa} Schnittlauchsoße ^{G, I} Bratkartoffeln	Schnippelbohnen-Eintopf ^{2, 5, I, L}	Chili sin carne ^{F, Aa} Reis
 Dessert	Joghurtspeise ^G	Aprikosenkompott ³	Stracciatellapudding ^{F, G}	Limettenquark ^G	Grießflammerie ^G Waldbeersoße	Apfelkuchen ^{C, Aa}	Rote Grütze Vanillesoße ^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



Senioren Speiseplan KW 50

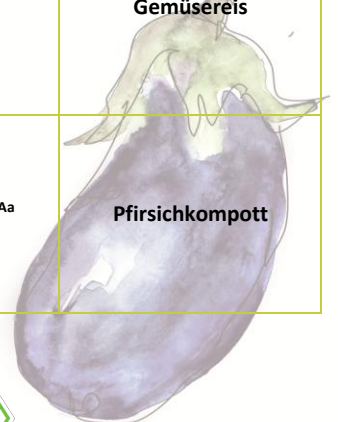
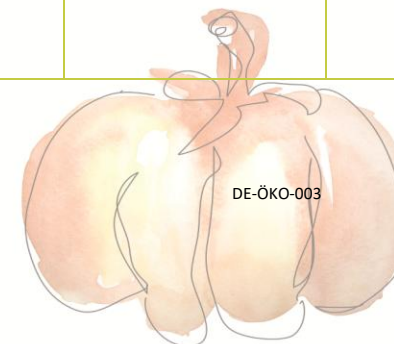
Datum	Montag 8.12.2025	Dienstag 9.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025	Samstag 13.12.2025	Sonntag 14.12.2025
Menülinie							
 Senioren Vollkost	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudeln ^{Aa, I} Rindfleisch einlage	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{C, G, Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Rind) Wirsingroulade ^{C, Aa, J} Specksoße ² Salzkartoffeln	Linseneintopf ^{3, I} Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Remouladensoße ^{1, C, G, Aa, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleisch einlage	(Rind) Rahm- Geschnetzeltes ^G Kartoffeln Dicke Bohnen mit Speck ^{2, Aa}
 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}	Stielmuseintopf ^{2, Ad, J}	Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing ^G	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf ^{C, G} Bärlauchsoße ^{G, I} Kartoffeln	Wirsing Eintopf ^{G, I, J}	Kohlrabischnitzel ^{Aa} Kräuterquark ^G Gemüsereis
 Dessert	Karamellpudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Mandarinen- Joghurtspeise ^G	Joghurtspeise ^G	Apfelkompott ³	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, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



Seniorenspiseplan KW 51

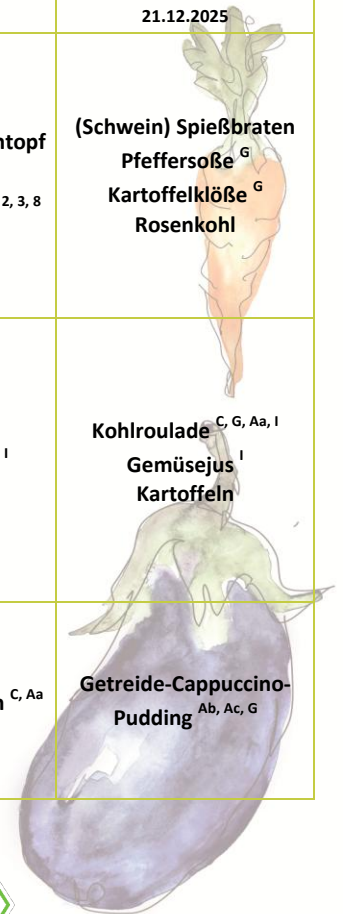
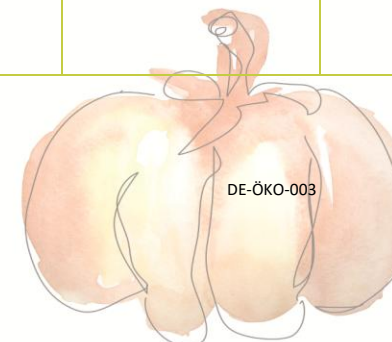
Datum	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025	Samstag 20.12.2025	Sonntag 21.12.2025
Menülinie							
 Senioren Vollkost	(Schwein) Grünkohltopf 2, Ad, J Mettwurst 1, 2, 3	Polenta-Käsetasche Ad, G, Aa Kartoffelstampf G Rahmspinat G	(Geflügel) Hühnerfrikassee G, I Reis Erbsengemüse	Quarkküchlein C, G, Aa Waldbeerensoße	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet D, Aa Kräutersoße G Kartoffeln Gurkensalat 3, G	(Schwein) Erbseneintopf 2, I Wiener Würstchen 2, 3, 8	(Schwein) Spießbraten Pfeffersoße G Kartoffelklöße G Rosenkohl
 Senioren vegetarisch	Vegetarische Cevapcici 1, 3, Ad, Ae, C, G, I Gemüsejus I Kartoffel-Drillinge Kohlrabigemüse G	Gnocchi Aa tomatiges Gemüseragout 1, 3, I geriebener Käse G	Milchreis G Apfelkompott	Spitzkohleintopf 2, 5, I, L	Sellerieschnitzel Aa, I Kräutersoße G Djuvecreis Brechbohnen	Linseneintopf 3, I	Kohlroulade C, G, Aa, I Gemüsejus I Kartoffeln
 Dessert	Vanillepudding G	Milchreis G Zimt und Zucker	Karamellpudding G	Birnenkompott	Kirsch-Joghurtspeise G	Schokoladenkuchen C, Aa	Getreide-Cappuccino-Pudding Ab, Ac, 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



Seniorenseipeplan KW 52

Datum	Montag 22.12.2025	Dienstag 23.12.2025	Mittwoch Heilig Abend 24.12.2025	Donnerstag 1. Weihnachtsfeiertag 25.12.2025	Freitag 2. Weihnachtsfeiertag 26.12.2025	Samstag 27.12.2025	Sonntag 28.12.2025
Menülinie							
 Senioren Vollkost	(Schwein) Rebional Currywurst in Soße ^{3, 8, G, J} Bratkartoffeln Krautsalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ¹ Brötchen ^{Ac, F, Aa}	(Geflügel) Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, G, I, J} Senf ^J Kartoffelsalat mit Ei ^{C, G, J}	(Geflügel) Entenkeule Orangensoße Mini-Kartoffelklöße ^G Apfel-Rotkohl ³	(Wild) Hirschgulasch Spätzle ^{C, Aa} Rosenkohl Preiselbeerbirne ³	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf ¹ 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	Kartoffelgratin ^G Rahmpilzragout ^{3, G, L} Blattsalat Joghurtdressing ^G	Maultaschen ^{C, G, Aa, I} Kressesoße ^{G, I} Julienne-Gemüse ^I Austernpilze ^{3, G, I, L}	Sellerie in Mandel-Ei-Hülle ^{2, 3, 8, C, Aa, I} Gemüsejus ^I Kroketten ^{C, Aa} Rosenkohl	Möhren-Kürbis-Eintopf ¹	Sellerie-Schnitzel ^{Aa, I} Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
 Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Vanille-Mandel-Pudding ^{G, Ha}	Schoko-Lebkuchen-Pudding ^G Waldbeerensoße	Berliner Brot ^{C, Aa} Pflaumen-Zimtsoße	Rüblükuchen ^{C, Ha, Aa}	Karamellpudding ^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

