



Speiseplan

27.04.2026 - 03.05.2026

KW 18

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 27.4	Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Kartoffeln A1,C,G,J,1,3			Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I	Karamellpudding G
DI 28.4	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln M2 A1,I,1,3,8	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis M5 A1,C,F,G,I,8	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage M6 A1,I,1	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	Kirschquark G
MI 29.4	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln M1 A1,I,1,8	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat M3 A1,D,I,1,8	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel M4 A1,G,1,3,8	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	Pfirschwürfel / Thunfischsalat 01. Jan
DO 30.4	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree M1 A1,D,G,I,J,1,8	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat M3 A1,C,I,J,1,3,8	Sahnegrißbrei mit Waldfrüchten M8 A1,G,1	Sahnegrißbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Vanillepudding / Kürbiscremesuppe G
FR 1.5	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis M2 A1,C,I,J,1	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln M4 A1,D,G,I,1,2,3	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen M6 A1,C,G,I,J,1	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1,C,I,J,1	Bananenjoghurt G
SA 2.5	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage M2 A1,G,I,J,3	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis M4 A1,D,G,I,J,1	Milchreis mit roter Grütze M8 G,1	Milchreis mit roter Grütze G,1	Pfirsich-Quark / Bratheringsröllchen G
SO 3.5	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln M1 A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis M2 A1,F,G,I	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce M3 A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1,F,G,I	Panna-Cotta-Pudding G

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chinhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenstandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Hinweis - trotz sorgfältiger Produktion kann das Essen immer noch Spuren von Allergenen (wie Gluten, Soja und Nüssen enthalten).

Weitere Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne, sprechen Sie uns an. Nährwertangaben beziehen sich auf 100g.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

Heimleitung

Bewohner