



# Speiseplan

04.05.2026 - 10.05.2026

KW 19

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
<b>Mo</b> 4.5	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln M1 A1,F,I,L,1,3	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis M4 A1,D,G,I	Pizzafrkadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur M7 A1,C,G,J,1,3,8	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,I,1	Erdbeerquark / Kohlrabicremesuppe G
<b>Di</b> 5.5	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree M5 A1,C,G,I,1,7	FrISChe Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln M6 A1,G,I,1	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott M8 A1,C,G,3	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat A1,G,I,J,1,8	Fruchtcocktail 1
<b>Mi</b> 6.5	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree M1 A1,G,I	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln M2 A1,G,I,1	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken M5 A1,G,I	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	Nuss-Nougat-Pudding / Farmersalat G
<b>Do</b> 7.5	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat M3 A1,C,I,J,1,3,8	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln M4 A1,G,1	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler M6 A1,I,1,3	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1	Heidelbeerjoghurt G
<b>FR</b> 8.5	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln M1 A1,I	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat M3 A1,C,G,I,J,1,3,8	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat M4 A1,C,D,G,I,J,1,3,8	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,I,J,1	Grießpudding G
<b>SA</b> 9.5	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch M1 A1,I	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln M2 A1,F,G,I	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern M3 A1,C,G,I,1,3	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I	Kirschjoghurt / Mini-Schnitzel G
<b>SO</b> 10.5	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris M1 A1,F,G,I,3	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße M4 A1,G,I,1,3,8	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott M8 G,3	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G,3	Latte-Macchiato-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