



Speiseplan

08.06.2026 - 14.06.2026

KW 24

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 8.6	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree M1 A1,C,G,I,J,1	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat M5 A1,C,G,I,J,1,3,8	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf M7 A1,C,G,J,1,3,8	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1,F,G,I	Vanillepudding G
DI 9.6	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree M1 A1,G,1,2,3,7	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße M4 A1,G,1,3,8	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage M6 A1,1,1	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1,G,I	Erdbeeryoghurt G
MI 10.6	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln M2 A1,I	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti M4 A1,I	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst M6 G,I,J,1,3	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1,I	Kirschquark / Nudelsalat G
DO 11.6	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln M2 A1,D,G,I,1	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat M3 A1,I,2,3	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat M7 A1,C,G,I,J,1,3,8	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	Pfirsichwürfel 1
FR 12.6	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat M2 A1,C,G,I,J,1	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln M3 A1,F,I,8	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken M5 A1,G,I,1	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1,C,G,I,J,1	Mandarinen-Joghurt / Blumenkohlcrème G
SA 13.6	Klassischer Möhre Eintopf mit pikanter Rinderfrikadelle M2 A1,C,I,J,1	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate M4 A1,F,G,I,1	Milchreis mit roter Grütze M8 G,1	Milchreis mit roter Grütze G,1	Nuss-Nougat-Pudding G
SO 14.6	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln M1 A1	Bunte Tortellini mit Käse- Spinatsauce M3 A1,C,G,I,1	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm M4 A1,C,G,I,J,1,2	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1,I,J	Fürst-Pückler-Eis 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=chirinhaltig; [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= Pecanuss, 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