



Speiseplan

15.06.2026 - 21.06.2026

KW 25

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 15.6	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree M2 A1,C,G,I,J,1	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken M3 A1,F,G,I,1	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf M7 C,G,I,J,1,3,8	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Schokoladenpudding G
DI 16.6	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln M2 A1,G,I,1	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti M3 A1,I,2,3,7,8	Feiner Grießbrei mit roter Grütze M8 A1,G,1	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Kirschjoghurt G
MI 17.6	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln M1 J	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse M3 A1,G,I,3	Klassischer Möhre Eintopf mit Geflügelkräuterbällchen M6 A1,C,I,J,1	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1,I,1	Vanillequark / Käse-Weintraubenspieße G
DO 18.6	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln M2 A1,D,G,I,1	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl M4 A1,C,1,8	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln M6 A1,I	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1	Fruchtcocktail 1
FR 19.6	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce M3 A1,G,I,J,1,3	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat M4 A1,C,D,G,I,J,1,3,8	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat M5 A1,I	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1,G,I	Latte-Macchiato-Pudding G
SA 20.6	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln M1 A1,I,8	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch M2 A1,I,1	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce M8 A1,C,G,1	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch A1,I,1	Heidelbeerjoghurt / Chicken Nuggets G
SO 21.6	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis M1 A1,G,I,3	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln M2 A1,C,I,J,1	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni M3 A1,C,G,I,1	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A1,C,I,J,1	Schokoeis 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=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