



22.06.2026 - 28.06.2026

KW 26

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 22.6	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M1 A1,G,1,3,7	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle M4 A1,C,G,I	Milchreis mit heißen Kirschen M8 G,1	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Vanillepudding G
DI 23.6	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln M2 A1,I,1,3,8	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln M4 A1,F,G,I,1	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing M7 C,G,J,1,2,3,8	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	Erdbeeryoghurt G
MI 24.6	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	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln M5 A1,C,G,I,1	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	Aprikosenquark / Wassermelonen-Feta-Salat G
DO 25.6	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree M1 A1,D,G,I,J,1,8	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener M2 A1,I,2,3	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln M4 A1,G,I,1	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	Karamellpudding G
FR 26.6	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus M1 A1,C,3	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	Pfirsichwürfel 1
SA 27.6	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat M1 A1,C,G,I,J,1,3,8	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage M2 A1,G,I,J,3	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfensauce und Reis M4 A1,D,G,I,J,1	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage A1,G,I,J,3	Bananenjoghurt / Laugengebäck mit Kartoffelcreme G
SO 28.6	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	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce M8 A1,G,1,2,3	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1,F,G,I	Nuss-Nougat-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=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