



Speiseplan

20.07.2026 - 26.07.2026

KW 30

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 20.7	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Schokoladeneis
	M2	M6	M7		
	A1,F,G,I	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	A1,F,G,I	G
DI 21.7	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Erdbeerjoghurt
	M1	M2	M3		
	A1,C,G,I,J,1	G,2,8	A1,F,I,8	G,2,8	G
MI 22.7	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Gedünstetes Seelachsfilet Juliangemüsesauce und Salzkartoffeln	Latte-Macchiato-Pudding / Honigmelone mit Schinken
	M1	M3	M7		
	A1,G,1,3,7	A1,C,G,I,J,1,3,8	C,G,J,1,3,8	A1,D,G,I,1	G
DO 23.7	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Pfirsichwürfel
	M2	M6	M8		
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1,3	A1,C,G,1,7	A1,C,G,I,J,1	1
FR 24.7	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Kirschquark
	M4	M5	M6		
	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I	A1,F,G,I	G
SA 25.7	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Heidelbeerjoghurt / gebackener Camembert
	M1	M2	M3		
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	G
SO 26.7	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Aprikosenpudding
	M1	M2	M3		
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1,8	A1,G,I	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=chininhaltig; [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= Queenslandnuss); [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