



Speiseplan

27.07.2026 - 02.08.2026

KW 31

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 27.7	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Fruchtcocktail
	M4	M5	M7		
	A1,G,I,1,3,8	A1,C,G,I,1,7	A1,C,G,J,1,3,8	A1,G,I	1
DI 28.7	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Pfirsichquark
	M2	M4	M8		
	A1,I,2,3	A1,C,I,J,1,3,8	A1,G,1	A1,G,1	G
MI 29.7	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Vanillepudding / Laugenbrezel
	M1	M4	M5		
	A1,F,G,I,1,3	A1,J,1,3,8	A1,C,F,G,I,1,8	A1,C,G,I,J,1	G
DO 30.7	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Räuberfleisch vom Schwein mit pikanter Balkangemüse und Spirellis	Bananenjoghurt
	M1	M3	M6		
	A1,C,G,I,J	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,1	G
FR 31.7	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Erdbeerquark
	M1	M2	M4		
	A1,C,3	A1,G,I,1,3,7	A1,D,G,I,J,1	A1,G,I,1,3,7	G
SA 1.8	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Kirschjoghurt / Hering in Tomatensauce
	M2	M3	M4		
	I,1,2,3	A1,C,G,I,1	A1,C,J,1,3,8	I,1,2,3	G
SO 2.8	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben-gemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Karamellpudding
	M1	M2	M8		
	A1,G,I,J,2,8	A1,G,I	A1,C,G,1	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= Macadamanuss 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