



Speiseplan

24.08.2026 - 30.08.2026

KW 35

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 24.8	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Fruchtcocktail
	M1	M5	M7		
	A1,F,I,L,1,3	A1,F,I,8	A1,C,G,J,1,3,8	A1,I,1	1
DI 25.8	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Erdbeerquark
	M3	M5	M8		
	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1,7	A1,C,G,3	A1,C,G,I,J,1	G
MI 26.8	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Vanillepudding / Toast Hawaii
	M3	M4	M6		
	A1,D,G,I	A1,D,G,I	G,I,J,1,3	A1,G,I,1	G
DO 27.8	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Kirschjoghurt
	M3	M4	M5		
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1	G
FR 28.8	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Italienischer Gemüseeintopf	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Panna-Cotta-Pudding
	M1	M3	M6		
	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	G
SA 29.8	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Pfirsich-Maracuja-Joghurt / Frikadellen
	M2	M3	M8		
	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,F,G,I	G
SO 30.8	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße	Schweinenacknbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln	Schokoladeneis
	M1	M3	M4		
	A1,F,G,I,3	A1,I	A1,G,I,1,3,8	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= 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