



Speiseplan

07.09.2026 - 13.09.2026

KW 37

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 7.9	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Fruchtkompott
	M2	M5	M6		
	A1,G,1,2,3	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	A1,G,1,2,3	1
DI 8.9	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	Kirschquark
	M1	M4	M6		
	I,1,2,3	A1,3	A1,I	A1,G,I	G
MI 9.9	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Panna-cotta Pudding / Käse-Weintrauben-Spieße
	M4	M5	M6		
	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	G
DO 10.9	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Bananenjoghurt
	M1	M3			
	A1,C,3	C,G,J,1,3,8	A1,C,G,I,1,7	A1,I,1,2,3	G
FR 11.9	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Pfirsichquark
	M1	M2	M4		
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,C,G,I,J,1,8	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,8	G
SA 12.9	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Heidelbeerjoghurt / Laugengebäck
	M1	M2	M8		
	A1,I,1,2,3	A1,I	A1,C,G	A1,I	G
SO 13.9	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	Nuss-Nougat-Pudding
	M1	M3	M8		
	A1,C,G,I	I,2	A1,G,1	A1,I,1	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