



Speiseplan

14.09.2026 - 20.09.2026

KW 38

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 14.9	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Erdbeerjoghurt
	M1	M6	M7		
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	A1,F,G,I	G
DI 15.9	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Schokoladenpudding
	M1	M2	M5		
	A1,C,G,I,J,1	G,2,8	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,1	G
MI 16.9	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Kürbiscurry mit Reis	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	Vanillequark / Toast Hawaii
	M1	M3	M5		
	A1,G,1,3,7	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,1	A1,D,G,I,1	G
DO 17.9	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Herzhafter Kasselerhacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Pfirsichwürfel
	M3	M4	M8		
	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,1,7	A1,C,G,I,J,1	1
FR 18.9	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Karamellpudding
	M1	M2	M4		
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,D,I	A1,F,G,I	G
SA 19.9	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüse Eintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüse Eintopf mit zartem Schweinefleisch	Aprikosenjoghurt / Kartoffelsalat
	M1	M2	M3		
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	G
SO 20.9	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Heidelbeerquark
	M1	M2	M4		
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	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