



Speiseplan

21.09.2026 - 27.09.2026

KW 39

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 21.9	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Fruchtcocktail
	M1	M2	M5		
	A1,G,I	A1,G,I	A1,C,G,I,1,7	A1,G,I	1
DI 22.9	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Aprikosenpudding
	M2	M4	M8		
	A1,I,2,3	A1,C,I,J,1,3,8	A1,G,1	A1,G,1	G
MI 23.9	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Heidelbeerjoghurt / Nudelsalat
	M1	M3	M4		
	A1,F,G,I,1,3	A1,D,I	A1,J,1,3,8	A1,C,G,I,J,1	G
DO 24.9	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Nuss-Nougat-Pudding
	M2	M3	M4		
	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	G
FR 25.9	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Kirschjoghurt
	M1	M3	M5		
	A1,C,3	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3,7	G
SA 26.9	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Mandarinen-Quark / Hering in Tomatensauce
	M1	M2	M4		
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,C,J,1,3,8	I,1,2,3	1, G
SO 27.9	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Panna-Cotta-Pudding
	M2	M4	M8		
	A1,G,I	A1,J,1,8	A1,C,G,1	A1,G,I	G

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewaschen; 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