



Speiseplan

28.09.2026 - 04.10.2026

KW 40

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 28.9	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Erdbeerquark
	M1	M2	M5		
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,F,G,I	G
DI 29.9	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Karamellpudding
	M1	M3	M7		
	A1,G,1,2,3,7	A1,I,8	C,D,G,I,J,1,3,8	A1,G,I	G
MI 30.9	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Bananenjoghurt / Tomatencreme mit Basilikum und Reis
	M2	M4	M5		
	A1,I	A1,I	G	A1,I	G
DO 1.10	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Götterspeise
	M2	M4	M6		
	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,D,G,I,1	1
FR 2.10	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Pfirsichwürfel
	M2	M3	M4		
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I,8	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	1
SA 3.10	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Gebatene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	Milchreis mit roter Grütze	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Vanillepudding / Wiener Würstchen
	M2	M4	M8		
	A1,C,I,J,1	A1,F,G,I,1	G,1	A1,C,I,J,1	G
SO 4.10	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Pfirsich-Maracuja-Joghurt
	M2	M4	M8		
	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,2	A1,C,G,1,7	A1,G,I,J,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