



Speiseplan

05.10.2026 - 11.10.2026

KW 41

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 5.10	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Schokoladenpudding
	M2	M4	M6		
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1,3,7	A1,C,G,I,J,1	G
DI 6.10	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Kirschjoghurt
	M2	M3	M7		
	A1,G,I,1	A1,I,2,3,7,8	C,G,J,L,1,3,8	A1,G,I,1	G
MI 7.10	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Grießpudding / Mini-Frikadellen
	M1	M4	M6		
	C,G,J,1,3,8	A1,G,1	A1,C,I,J,1	A1,I,1	G
DO 8.10	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Ananasquark
	M3	M4	M5		
	A1,C,J,1,3,8	A1,C,1,8	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,1	G,1
FR 9.10	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gürkensalat	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Fruchtcocktail
	M2	M3	M4		
	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	A1,G,I	1
SA 10.10	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Heidelbeerjoghurt / Kartoffelsuppe mit Gemüse
	M1	M2	M8		
	A1,I,8	A1,I,1	A1,C,G,1	A1,I,1	G
SO 11.10	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Nuss-Nougat-Pudding
	M1	M2	M4		
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,G,I	A1,C,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