Speiseplan

09.11.2026 - 15.11.2026 **KW 46**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 9.11	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Pfirsichwürfel
	M1	M4	M7		
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,D,G,I	A1,C,G,J,1,3,8	A1,F,G,I	1
DI 10.11	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Panna-Cotta-Pudding / Brokkolicrémesuppe
	M1	M3	M5		
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I,8	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,1	G
MI 11.11	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Erdbeerquark
	M1	M4	M8		
	A1,G,1,3,7	A1,G,I,1	A1,G,1	A1,G,1	G
DO 12.11	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Schokoladenpudding
	M2	M3	M6		
	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	G
FR 13.11	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	Bananenjoghurt
	M1	M4	M5		
	A1,G,I,1	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,G,I	G
SA 14.11	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Ananasquark / Mini-Frikadellen
	M2	M3	M4		
	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,1	A1,I,1	1, G
SO 15.11	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Latte-Macchiatto-Pudding
	M1	M2	M3		
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1,8	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= Pecannuss, 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