Speiseplan

16.11.2026 - 22.11.2026 **KW 47**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 16.11	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Fruchtcocktail
	M4	M5	M6		
	A1,G,I,1,3,8	A1,C,G,I,1,7	A1,I,1	A1,G,I	1
DI 17.11	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Vanillepudding
	M4	M6	M8		
	A1,C,I,J,1,3,8	A1,I,1,8	A1,G,1	A1,G,1	G
MI 18.11	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Kirschjoghurt / Fleischbrühe mit Flädle
	M1	M3	M6		
	A1,F,G,I,1,3	A1,D,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	G
DO 19.11	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Karamellpudding
	M3	M4	M6		
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I,1	A1,I,1	G
FR 20.11	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Mandarinen-Quark
	M2	M6	M7		
	A1,G,I,1,3,7	A1,C,I,J,1	A1,A2,G,2,7,8	A1,G,I,1,3,7	1, G
SA 21.11	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Heidelbeerjoghurt / Mini-Pizza
	M2	M3	M4		
	I,1,2,3	A1,C,G,I,1	A1,C,J,1,3,8	I,1,2,3	G
SO 22.11	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Aprikosenpudding
	M2	M3	M4		
	A1,G,I	A1,G,I	A1,J,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