Speiseplan

23.11.2026 - 29.11.2026 **KW 48**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 23.11	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	Erdbeerjoghurt
	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 24.11	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Vanillequark
	M2	M4	M8		
	A1,G,I	A1,G,1,3,8	A1,C,G,1,7	A1,G,I	G
MI 25.11	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Panna-Cotta-Pudding / Tomatencremesuppe mit Reis
	M1	M3	M4		
	A1,I	A1,D,G,I	A1,I	A1,I	G
DO 26.11	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Bananenjoghurt
	M2	M4	M7		
	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,D,G,I,1	G
FR 27.11	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Pfirsichwürfel
	M1	M2	M4		
	A1,1,3,7	A1,C,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1	1
SA 28.11	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	Milchreis mit roter Grütze	Milchreis mit roter Grütze	Maracuja-Joghurt / Gurkensalat
	M2	M4	M8		
	A1,C,I,J,1	A1,F,G,I,1	G,1	G,1	G
SO 29.11	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse- Spinatsauce	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Nuss-Nougat-Pudding
	M1	M3	M4		
	A1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2	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= 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