Speiseplan

30.11.2026 - 06.12.2026 **KW 49**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Passierte Kost	Dessert / Abendbeilage
Mo 30.11	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Heidelbeerquark
	M2	M4	M5		
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1,8	A1,C,G,I,J,1	G
DI 1.12	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Fruchtkompott
	M2	M3	M5		
	A1,G,I,1	A1,I,2,3,7,8	A1,F,I,8	A1,G,I,1	1
MI 2.12	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schokoladenpudding/ Schwarzbrot-Ecken
	M1	M3	M6		
	C,G,J,1,3,8	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,I,1	G
DO 3.12	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Kirschjoghurt
	M2	M3	M6		
	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3,8	A1,I	A1,D,G,I,1	G
FR 4.12	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Aprikosenquark
	M2	M3	M4		
	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	A1,G,I	G
SA 5.12	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	Vanillepudding / Kartoffelsuppe mit Gemüse
	M1	M2	M8		
	A1,I,8	A1,I,1	A1,C,G,1	A1,I,1	G
SO 6.12	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Grießpudding
	M1	M2	M3		
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	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= 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