

Speiseplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026

	<b>Suppe</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Dessert</b>
<b>Mo., 16.02.26</b>	Kohlrabicremesuppe 51,511,52,58,60	Kaiserschmarrn <small>51,511,52,54,58</small> in Vanillesoße <small>12,52,58</small> 	Sauerkrautpfanne mit Kasseler, Krakauer, Paprika und Kartoffeln <small>1,2,3,12,16,52,58,60,61</small>	Fruchtcocktail <small>12</small>
	93 kcal	643 kcal	272 kcal	85 kcal
<b>Di., 17.02.26</b>	Tagessuppe <small>51,511,52,58,60</small>	Ungarischer Paprikaeintopf mit Fleischbällchen <small>2,60</small> Baguette <small>51,511</small>	Fischstäbchen mit Ei <small>51,511,54,55</small> in Senfsoße <small>51,511,52,58,60,61</small> Rahmspinat <small>3,12,52,58,60</small>  und Kartoffelpüree <small>2,13,52,58,63</small>	Schokopudding <small>52,58</small>
	63 kcal	221 kcal	589 kcal	132 kcal
<b>Mi., 18.02.26</b>	Karottencremesuppe 51,511,52,58	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <small>52,58</small> dazu Salatbeilage <small>2,52,58,61</small> 	Jägerschnitzel mit <small>2,51,511</small> Bratkartoffeln <small>1</small> und Bohnensalat <small>2</small>	Quarkspeise mit Früchten <small>12,52,58</small>
	59 kcal	517 kcal	637 kcal	162 kcal
<b>Do., 19.02.26</b>	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58	Hausgemachte Reibeplätzchen <small>1,2,63</small> Apfelmus <small>2</small> 	Cannelloni Ricotta Spinat Auflauf <small>51,511,52,54,58</small> Tomaten-Paprikasoße <small>2,3,51,511,515,52,58,60</small>	Vanillecreme <small>12,52,58</small>
	57 kcal	346 kcal	463 kcal	116 kcal
<b>Fr., 20.02.26</b>	Rahmsuppe mit Brunnenkresse <small>52,58,60</small>	Ravioli <small>2,51,511,52,54,58</small> in Tomatensoße <small>2,52,58,60</small> Blattsalat 	Paniertes Seelachsfilet mit <small>2,51,511,55</small> an Frankfurter Grüne Soße <small>1,2,12,52,54,57,58</small> dazu Kartoffeln Blattsalat 	Rotweincreme <small>54</small>
	97 kcal	488 kcal	702 kcal	164 kcal
<b>Sa., 21.02.26</b>	Tagessuppe <small>51,511,52,58,60</small>	Hausgemachter Erbseneintopf <small>1,2,3,51,511,515,52,58,60,61</small> dazu Brot 	Leber Berliner Art <small>2,51,511,52,58</small> mit Schmorzwiebeln <small>52,58</small> Apfelspalten <small>2</small> und Kartoffelpüree <small>2,13,52,58,63</small> 	Kirschen im Saft
	63 kcal	422 kcal	754 kcal	109 kcal
<b>So., 22.02.26</b>	Hühnerbrühe mit Einlage <small>2,51,511,54,60</small>	Gemüsegulasch <small>51,511,52,58,60</small> mit Schupfnudeln <small>2,51,511,54</small> 	Rinderstreifen Stroganoff mit Rote Beetestreifen und Gurkenstreifen <small>1,4,14,51,511,52,58</small> Petersilienkartoffeln <small>52,58</small>	Eisdessert Vanille-Schoko <small>12,52,58</small>
	53 kcal	512 kcal	457 kcal	152 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewacht; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63)



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Einrichtungsleitung  


Küchenleitung  


Beirat  


Änderungen vorbehalten!

Senioren-Park  
carpe diem

Wir verwenden  
Jodsalz.