

Speiseplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 23.02.26	Asiatische Erbsencremesuppe ^{52,58}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} mit heißen Kirschen 	Hähnchen-Piccata ^{1,51,511,52,54,58} Ratatouillegemüse in Tomatensoße ^{51,511,52,58,60} Pilavreis ⁶⁰ 	Obstsalat
	102 kcal	131 kcal	1188 kcal	297 kcal
Di., 24.02.26	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60}	Ungarischer Gulaschtopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60} dazu Brot	Wildlachsfilet ^{2,51,511,55} auf Gemüsebeet Soße Bernaise ^{3,12,52,54,58} Gnocchi ⁵⁴	Götterspeise ¹²
	63 kcal	326 kcal	734 kcal	78 kcal
Mi., 25.02.26	Broccolicremesuppe ^{52,58}	Gemüseschnitzel ^{2,51,511,512,516} in Kräutersoße ^{51,511,52,58,60} mit Süßkartoffelpüree ^{52,58} 	Hacksteak ^{51,511,54,60,61} in Pilzrahm-Soße ^{52,58,60} Erbsen-Möhren-Gemüse ^{52,58} dazu Kartoffelgratin ^{3,12,52,58,60} 	Erdbeerquark ^{52,58}
	94 kcal	679 kcal	695 kcal	152 kcal
Do., 26.02.26	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60}	Stippgrütze mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Speckkartoffeln ^{1,2} mit Gewürzgurke ^{1,4}	Rostbratwurst ^{2,16,60} Sauerkraut ² und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Moccapudding ^{52,58}
	63 kcal	587 kcal	530 kcal	100 kcal
Fr., 27.02.26	Lauchcremesuppe ^{51,511,52,58}	Spaghetti ^{51,511} in Tomatensoße ^{2,52,58,60} mit Parmesan ^{1,52,54,58} Blattsalat 	Backfisch mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} dazu Kartoffeln Blattsalat	Zitronencreme ^{52,58}
	55 kcal	417 kcal	833 kcal	132 kcal
Sa., 28.02.26	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60}	Möhreneintopf ^{2,60,63} mit Rauchendchen ^{1,2}	Nudelauflauf mit Kochschinken ^{1,2,12,16,51,511,52,58,60} Hollandaise Soße ^{52,54,58,60}	Mandarinen im Saft
	63 kcal	446 kcal	679 kcal	75 kcal
So., 01.03.26	Hummercremesuppe ^{3,12,51,511,52,53,58,60}	Berner Gemüse-Rösti überbacken ^{3,12,52,58} Basilikum-Käse-Soße ^{2,51,511,52,58,60} 	Wiener Rahmgulasch vom Schwein ^{2,51,511,60} Romanesco-Broccoli-Gemüse ^{52,58,59,591} dazu Spätzle ^{52,58} 	Eisdessert Amarena Kirsch ^{12,52,58}
	152 kcal	604 kcal	568 kcal	138 kcal

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

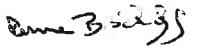
Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung


Küchenleitung


Beirat


Änderungen vorbehalten!

Senioren-Park
carpe diem


Wir verwenden
Jodsalz.