

# Speiseplan vom 15.06.2026-21.06.2026



Wir wünschen einen  
Wir wünschen einen

Guten Appetit

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung  
Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar. Die Beilagen beider  
Menüs  
sind austauschbar.

Passierte Kost steht als Menü  
1 und Menü 2 zur Verfügung

Wir verwenden Jodsalz.  
BE=Proteinheiten Wir verwenden  
Jodsalz.  
BE=Proteinheiten  
KH = Kohlenhydrate



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Mo., 15.06.</b>	<b>Lauch-Currysuppe</b> 52,58,59,59a,60	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Brokkoli, Reis</b> 51,51a,52,54,58,61	<b>Gemüse-Reispfanne mit Joghurtdip</b> 2,12,51,51a,58,60	<b>Cremespeise</b> 12
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 348 kcal, 1,9 BE	pro 100 g/ml: 441 kcal, 4,6 BE	pro 100 g/ml: 88 kcal, 1,8 BE
<b>Di., 16.06.</b>	<b>Hausgemachte Spargelcreme</b> 52,58,59,59a,60	<b>Frischer Spargel im Schinkenmantel überbacken, Kartoffeln</b> 2,3,51,51a,51e,52,58,60	<b>Spargel- Nudelauflauf mit Rötzwiebeln</b> 52,54,58,60	<b>Sahnepudding mit Erdbeeren</b> 12,52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 406 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,2 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
<b>Mi., 17.06.</b>	<b>Brokkolicreme</b> 52,58,59,59a,60	<b>Leberkäse mit Spiegelei, Röstkartoffeln, Salat mit Joghurtdressing</b> 1,2,51,51a,52,58	<b>Spiegelei mit Röstkartoffeln, Salt mit Joghurtdressing</b> 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	<b>Buttermilch Dessert</b> 52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE		pro 100 g/ml: 486 kcal, 3,1 BE	pro 100 g/ml: 131 kcal, 1,6 BE
<b>Do., 18.6.</b>	<b>Grießsuppe</b> 52,58,59,59a,60	<b>Spargelquich mit Roh. Schinken und Rucola, Kräuterquark</b> 2,52,58 2,52,58	<b>Spargelquiche mit Rucola, Kräuterquark</b> 51,51a,52,54,58	<b>Quarkspeise mit Erdbeeren</b> 52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 464 kcal, 4,3 BE	pro 100 g/ml: 406 kcal, 6,2 BE	pro 100 g/ml: 210 kcal, 2,8 BE
<b>Fr., 19.6.</b>	<b>Zucchinicreme</b> 52,58,59,59a,60	<b>Gebackenes Fischfilet mit grünem Spargel, Sce. Bernaise , Kartoffeln</b> ,60,61	<b>Gebratener grüner Spargel mit Sce. Hollandaise , Kartoffeln</b> 2,12,52,54,58,60	<b>Fruchtjoghurt</b> 12,52,54,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 742 kcal, 4 BE	pro 100 g/ml: 348 kcal, 2,3 BE	pro 100 g/ml: 134 kcal, 2 BE
<b>Sa., 20.06.</b>	<b>Spargelsalat mit Baguette</b> 1,12,52,54,58,60,61	<b>Gulaschsuppe mit Brot</b> 1,2,51,51a,52,58,60	<b>Spaghetti mit mit Tomaten-Gemüsesoße, geriebener Käse</b> 52,58	<b>Obstspeise</b> 12,14,52,58
	pro 100 g/ml: 110 kcal, 0,4 BE	pro 100 g/ml: 470 kcal, 6,4 BE	pro 100 g/ml: 1029 kcal, 19,1 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
<b>So., 21.6.</b>	<b>Geflügelcreme</b> 52,58,59,59a,60	<b>Schweineschnitzel mit frischem Spargel, Sce. Hollandaise, Kartoffeln</b> 2,12,51,51a	<b>Frischer Spargel mit Sce. Hollandaise, Kartoffeln</b> 93,2,3,51,51a,52,54,58,60,63	<b>Erdbeeren mit Vanilleeis</b> 12,52,57,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 628 kcal, 4,8 BE	pro 100 g/ml: 631 kcal, 5,1 BE	pro 100 g/ml: 206 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (59a) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (59g) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben