

Speiseplan vom 12.10.2026-18.10.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 12.10.Mo.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	"Griechenland " Gyros mit Zwiebeln , Tzaziki, Spitzkohlsalat, Djuvetschreis 51,51a,52,54,58,61	Sellerieschnitzel mit Bratkartoffel, Bohnensalat in Sahnesoße 2,12,51,51a,58,60	Zwetchgen Röster mit Streusel 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
Di., 13.10.Di.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	"Frankreich" Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout, Reis 2,3,51,51a,51e,52,58,60	Schupfnudel Pfanne mit Spitzkohl und Paprika 52,54,58,60	Sahnepudding 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
Mi., 14.10.Mi.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	"Italienisch " Hausgemachte Lasagne 1,2,51,51a,52,58	Apfelpfannekuchen mit Vanillesoße 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	Tiramisu 52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 509 kcal, 3,2 BE	pro 100 g/ml: 486 kcal, 3,1 BE	pro 100 g/ml: 131 kcal, 1,6 BE
Do., 15.10Do.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	"Marrokanisch " Hähnchen Tajine mit Kichererbsen, Rosinen Süßkartoffeln 2,52,58	Reibekuchen mit Apfelkompott 51,51a,52,54,58	Quarkspeise 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
Fr., 16.10.Fr.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	"Skandinavien" Seelachsfilet, Senfsoße, Spinat , Kartoffeln 1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61	Gnocchi mit Gemüse, Kräuterrahmsoße 2,12,52,54,58,60	Milchreis 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
Sa., 17.10.Sa.,	Nudelsalat 1,12,52,54,58,60,61	"Spanisch " Kartoffeltortilia mit Chorizo- Wurst 1,2,51,51a,52,58,60	Spaghetti mit Tomaten-Gemüsesoße, geriebener Käse 52,58	Obstspeise 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
So., 18.10.So.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	"Dänemark " boller i karri " Hackfleischbällchen in gelber Currysoße, Gemüse, Kartfoffeln e2,12,51,51a	Folienkartoffel mit Kräuterquark, kl. Salat mit Dressing 93,2,3,51,51a,52,54,58,60,63	Eis 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



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=BroteinheitenWir verwenden
Jodsalz.
BE=Broteinheiten
KH = Kohlenhydrate

