

Speiseplan vom 7.09.2026-13.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 7.09.2026	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Möhren-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Bockwurst 51,51a,52,54,58,61	Gemüse-Reispfanne mit Joghurtdip, Brot 2,12,51,51a,58,60	FruchtJoghurt 2,1,52
	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., 8.09.2026	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Gyros vom Schwein, mit Zwiebeln , Tzaziki, Krautsalat, Reis 2,3,51,51a,51e,52,58,60	Maultaschen aus dem Wurzelsud mit Gemüse , Röstzwiebeln 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., 9.09.2026	Tagessuppe 52,58,59,59a,	Hähnchencurry mit Früchten, gebratenen Nudeln, bunter Salat in Frenchdressing 1,2,51,51a,52,58	Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Kräuterquark 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	Buttermilch Dessert 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., 10.09.2026	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Tomatensoße, Gemüsereis 2,52,58	Gefüllte Paprika mit Couscous, Tomatensoße, Gemüsereis 51,51a,52,54	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., 11.09.2026	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Gebackenes Fischfilet, Senfsoße,Wurzelgemüse, Kartoffeln 1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61	Gebackenes Gemüseschnitzel, Tomatensoße, Reis 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., 12.09.2026	Spitzkohlsalat 1,12,52,54,58,60,61	Kartoffel- Lauchsuppe mit Speckstreifen, Mettenden, Brot 1,2,51,51a,52,58,60	Penne Nudeln, mediterranes Gemüse, Oliven und Hirtenkäse 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., 13.09.2026	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Putensteak mit Paprika-Rahmsoße,Brokkoli, Kartoffelgratin 2,12,51,51a	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 93,2,3,51,51a,52,54,58,60,63	Eis 12,52,57
	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

