

Speiseplan vom 14.09.2026-20.09.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 14.09.Mo.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Hähnchenschenkel auf mediteranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln 52,54,58,60	Mediterranes Gemüse mit Tomatenragout, Rosmarinkartoffeln 2,12,51,51a,58,60	Götterspeise 1
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	#NAME?	pro 100 g/ml: 441 kcal, 4,6 BE	pro 100 g/ml: 88 kcal, 1,8 BE
Di., 15.09.Di.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Schweinskopfsülze mit Kräutermajonaise, Bohngengemüse, Bratkartoffeln 2,3,51,51a,51e,52,58,6	Gebackener Hirtenkäse, Tomatensoße, Nudeln 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., 16.09.Mi.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Hausgemachte Frikadelle mit Zwiebelsoße, Möhrengemüse in Rahm , Kartoffelkroketten 1,2,51,51a,52,58	Kartoffel-Möhrenauflauf mit Röstzwiebeln 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	Grießpudding 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., 17.09.Do.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Frische Bratwurst mit Zwiebelsoße, Sommergemüse, gebackene Kartoffeln 2,52,58	Maultaschen mit Kräuter-Sahnesoße mit Gemüse 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., 18.09.Fr.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Gebackenes Fischfilet, Kartoffelsalat, Remouladensoße 1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61	Kartoffelsalat mit Gemüseschnitzel, Remoulade 2,12,52,54,58,60	Fruchtjoghurt 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., 19.09.Sa.,	Reissalat 1,12,52,54,58,60	Eifler Linsensuppe mit Speck und Wiener Würstchen, Baguettbrot 1,2,51,51a,52,58,60	Spaghetti in Kräuter-Sahnesoße, 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., 20.09.So.,	Tagessuppe 52,58,59,59a,60	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Butternudeln, Gurkensalat in Sahnedressing 2,12,51,51a	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Salat 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 Pistazien-erzeugnisse; (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

