Speiseplan vom 16.11.2026-22.11.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 16.11.Mo.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Hähnchenschenkel in Cola gegart, gebackene Kartoffelecken, Tomatensalat** 52,54,58,60	**Eieromelette mit Kartoffeln, Feldsalat im Kartoffeldressing** 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., 17.11.Di.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Grünkohl mit Kassler, Kartoffeln** 1e,52,58,6	**Dampfnudel mit Pflaumenkompott, Vanillesoße** 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., 18.11.Mi.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Chevapcici mit Ajvar, Kartoffelrösti, Cowelslaw** 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., 19.11.Do.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Bratwurst mit Zwiebelsoße, geschmorter Weißkohl, Kartoffeln** 2,52,58	**Bandnudeln mit gebratenen Champignons in Rahm, Salat** 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., 20.11.Fr.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Gebackenes Fischfilet, Dillsoße, Gemüse, Kartoffeln** 1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61	**Gemüseschnitzel, Remoulade, Kartoffeln** 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., 21.11.Sa.,	**Reissalat** 1,12,52,54,58,60	**Hühnersuppe mit Eierstich und Nudeln, Brot** 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., 22.11.So.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Butternudeln, gemischter Salat** 2,12,51,51a	**Kürbis- Möhrencreme mit Brot** 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

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

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

Senioren-Park carpe diem