Speiseplan vom 23.11.2026-29.11.2026



Tag	Suppe		Menü 2	Dessert
Mo., 23.11.Mo.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Hähnchenragout, Waldpilzsoße,winterliches Gemüse, Spätzle** 51,51a,52,54,58,61	**Gefüllte Spitzpaprika mit Käse gratiniert, Reisnudeln** ,12,51,51a,58,60	**Grießpudding** 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., 24.11.Di.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Kassler Nacken, Senfsoße, Sauerkraut , Püree** 2,3,51,51a,51e,52,58,60	**Bandnudeln mit Möhren-Kürbissoße, Salat** 52,54,58,60	**Buttermilch Dessert**
	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., 25.11.Mi.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Hausgemachte Hackbraten mit Gemüse in Rahm, Bratkartoffeln** 1,2,51,51a,52,58	**Semmelknödel mit Spinat, Kürbissoße** 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	**Vanillepudding** 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., 26.11.Do.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Kartoffel-Steckrübe-Stampf , Mettenden , Röstzwiebel** 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., 27.11.Fr.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Sahnehering Hausfrauen Art, Apfel Zwiebelsoße, mit Pellkartoffeln** 1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61	**Tortellini in Paprika-Sahnesoße, Salat** 01,34,25	**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., 28.11.Sa.,	**Nudelsalat** 1,12,52,54,58,60,61	**Eifler Erbsensuppe mit Wiener Würstchen, Baguette Brot** 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., 29.11.So.,	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Schweinegulasch mit Paprika, Serviettenknödel, Salat** 2,12,51,51a	**Toast "Hawai" mit Schinken und Ananas, Käse gratiniert** 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

Senioren-Park carpe diem