Speiseplan vom 30.11.2026-6.12.2026



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 30.11.26	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Hühnerfrikasse mit Champignons, Erbsen, Reis** 58,60,51a,6,1,2,54,	**Käsespätzle mit Röstzwiebel , Tomatensalat** 2,12,51,51a,58,60	**Fruchtjoghurt**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., 1.12.26	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Bratwurst mit Paprika -Zwiebelsoße, Bratkartoffeln, Rote-Beete Salat** 2,3,51,51a,51e,52,58,60	**Zwiebelkuchen mit Schmand, Zuccchinigemüse** 2,12,51,51a,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., 2.12.26	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Hackbraten mit Specksoße, dicke Bohnen, Kartoffelpüree** 2,3,51,51a,51e,52,58,60	**Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm** 1a,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., 3.12.26	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Schweineschnitzel, Paprika-Rahmsoße, Bratkartoffeln, Gurkensalat in Sahnedressing** 2,52,58	**Blumenkohlschnitzel ,Möhrengemüse, Schwenkkkartoffeln** 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.; 4.12.26	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Fischfrikadelle mit Rahmspinat, Petersilienkartoffeln** 1,2,4,12,5	**Spaghetti in Schinken-Sahnesoße, Bohnensalat** 2,12,52,54,58,60	**Cremespeise** 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., 5.12.26	**Kartoffelsalat** 1,12,52,54,58,60,61	**Lauch -Käse Hackfleischsuppe mit Brot** 1,2,51,51a,52,58,60	**Eier in Senfsoße, Kartoffeln, Wirsinggemüse** 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., 6.12.26	**Tagessuppe** 52,58,59,59a,60	**Spießbraten vom Schwein, Herbstliches-Gemüse, Butterspätzle** 2,12,51,51a	**Nudeln mit Champignons in Rahm, Spitzkohlsalat** 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