

Speiseplan vom 13.07.2026-19.07.2026



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



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 13.07.2026	Cremesuppe vom Porree 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., 14.07.2026	Zuccchinicreme 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., 15.07.2026	Gurkencreme 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., 16.07.2026	Weißer Bohnensuppe 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., 17.07.2026	Zwiebelsuppe 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., 18.07.2026	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., 19.07.2026	Nudelsuppe mit Gemüse 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				