

# Speiseplan vom 8.06.2026-14.06.2026



Wir wünschen einen  
Wir wünschen einen

Guten Appetit

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung  
Anderungen 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=Broteinheiten Wir verwenden  
Jodsalz.  
BE=Broteinheiten  
KH = Kohlenhydrate



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Mo., 8.06.Mo.,</b>	<b>Tomatencreme</b> 52,58,59,59a,60	<b>Hähnchenschenkel auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln</b> 52,54,58,60	<b>Mediterranes Gemüse mit Tomatenragout, Rosmarinkartoffeln</b> 2,12,51,51a,58,60	<b>Götterspeise 1</b>
	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
<b>Di., 9.06.Di.,</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> 52,58,59,59a,60	<b>Schweinskopfsülze mit Kräutermaionaise, Bohngemüse, Bratkartoffeln</b> 2,3,51,51a,51e,52,58,6	<b>Bratkartoffel, Bohngemüse, Spiegelei</b> 52,54,58,60	<b>Sahnepudding</b> 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
<b>Mi., 10.06.Mi.,</b>	<b>Bohnensuppe</b> 52,58,59,59a,60	<b>Hausgemachte Frikadelle mit Zwiebelsoße, Möhrengemüse in Rahm , Kartoffeln</b> 1,2,51,51a,52,58	<b>Kartoffel-Möhrenaufguss mit Röstzwiebeln</b> 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	<b>Grißpudding</b> 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
<b>Do., 11.6.Do.,</b>	<b>Cremsuppe von der Möhre</b> 52,58,59,59a,60	<b>Bratwurst mit Paprika -Zwiebelsoße, Kartoffelgratin, Blattsalat in Joghurtdressing</b> 2,52,58	<b>Mini Maultaschen mit Kräuter- Sahnesoße mit Gemüse</b> 51,51a,52,54,58	<b>Quarkspeise</b> 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
<b>Fr., 12.05.Fr.,</b>	<b>Gemüsesuppe</b> 52,58,59,59a,60	<b>Backfisch mit Kartoffelsalat, Remouladensoße</b> 1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61	<b>Kartoffelsalat mit Gemüseschnitzel, Remoulade</b> 2,12,52,54,58,60	<b>Fruchtjoghurt</b> 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
<b>Sa., 13.05.Sa.,</b>	<b>Reissalat</b> 1,12,52,54,58,60	<b>Eifler Linsensuppe mit Speck und Wiener Würstchen, Baguettbrot</b> 1,2,51,51a,52,58,60	<b>Eifler Linsensuppe mit Brot</b> 52,58	<b>Obstspeise</b> 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
<b>So., 14.05.So.,</b>	<b>Gemüsesuppe</b> 52,58,59,59a,60	<b>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Kartoffelklöße, Gurkensalat in Sahnedressing</b> 2,12,51,51a	<b>Kartoffelrösti mit Gemüse überbacken</b> 93,2,3,51,51a,52,54,58,60,63	<b>Eis</b> 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 Gerstenerzeugnisse; (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 10mg/l, als SO2 angegeben