

Speisekarte für die Woche vom 31.08.2026 – 06.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Polenta Kichererbsen- Mangold-Fenchel- Auflauf 3;7 dazu Brokkoli gemüse und Gorgonzolasauce	Eier-Buchweizen- Flädle 7 mit Ricotta- Tofu-Spinat- Gemüse 7 an Rucola -Safransauce 7	Gefüllter Paprika mit Weizen-Bulgur und Schwarze bohnen an Mediterranes Gemüse (Zucchini , Aubergine und Tomate) an Schafskäsesauce 1a;7	Hausgemachte Vegetarische Maultaschen mit Erbsen , Karotten , Sellerie , Lauch und Fetakäse gefüllt und Kartoffelsalat 1a;3;7;10	Gekochtes Ei mit Curry-Kokossauce auf Reis mit Sojabohnen und rotem Paprika 7	Dinkel-Spirelli-Linsen- Auflauf mit Fetakäse überbacken, mit Buschbohnen , Stangensellerie , Karotten und würzige Tomatensauce 1b;3;7	Gerösteter Fenchel und Kichererbsen mit Avokadosauce an Kohlrabi-Quinoa- Laibchen und Möhrenmousse 3;7
alternative		Kalbs-- Bratwurst (Kalb und Schwein) an Bratensauce mit gedämpftem Weiß- kraut und Pastinaken- Kartoffelpüree 7;15;16		Hausgemachte Geflügel- Maultaschen (Karotten , Sellerie und Lauch) und Kartoffelsalat 1a;3;7;10	Zanderfilet auf Fenchel-Paprika an einem Limetten- Kichererbsen-Dip und Kartoffel 1a;7		Schwäbischer Sauerbraten (Rind) mit Spätzle und Preiselbeerbirne 1a;3;7
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Eis aus der Tüte 1a;3;7	Erdbeer- Minze- Joghurt mit Haselnuss 7	Waldbeerengrütze mit Mandel-Vanille-Sauce 7	Himbeerspeise mit Pekannüsse und Zartbitterschokolade 7	Ananassalat „Florida“ und Mandelsplitter 7	Sonnengelbes Mango- Polenta Dessert mit Erdnuss 7	Kokos-Magerquark mit Wasser-Melone und Pistazien 7
	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst

DE-ÖKO-006 Wir sind BIO zertifiziert / Grün = gekennzeichnete Produkte stammen aus biologischer Erzeugung

Änderungen vorbehalten!

Die cremefarben hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit `Essen auf Rädern` und in Senioreneinrichtungen“ für die Lebenswelt „Senioreneinrichtung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelt „Senioreneinrichtung“ als eine Menülinie zertifiziert und mit dem Fit im Alter-Logo  Ausgezeichnet.

1.a Weizen, 1b Dinkel, 1.c Roggen, 1.d Hafer 3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf
14. Schwefeldioxide und Sulfite 15. mit Konservierungsmittel
16. mit Antioxidationsmittel 17. Coffein haltig
19. geschwärzt

Für eine optimale Auswahl empfehlen wir aus unserem mit dem cremefarben hinterlegten Dessert: wöchentlich
- mindestens 3-mal Nüsse, Kerne und Ölsaaten

Frühstück: 8.00 – 10.00 Uhr
Mittagessen: 11.45 – 13.00 Uhr
Abendessen: 17.30 – 19.00 Uhr