

Speisekarte für die Woche vom 20.04.2026 – 26.04.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Überbackenes Erbsen- Kartoffelgratin mit Karotten und Chicorée an Liebstockelsauce 7	April Reispuffer an geschmortem Chili-Sellerie mit roten Zwiebeln , im Randenrand und einer grünen Bohnensauce 1a;3;7	Halbvollkornhörnchen mit Pesto Gemüse: Zucchini , Kidneybohnen , Lauch , Petersilienwurzel , geriebener Granna Padano und Tomatensauce 1a;1c;3;7	Gefüllter Wirsing mit Gerstenbulgur an gelbe Linzen mit überbackenem Steckrüben und Rote Bete Sauce 1a;7	Kichererbsen-Karotten-Süßkartoffelgulasch , Zwiebeln , Knoblauch , Staudensellerie , Chili und Stangenweißbrot 1a;3;7	Ofenschlupfer mit Äpfel , Mandeln , Rosinen , und Vanillesauce 1a;3;7	Schalotten-Kräuter-Rührei mit Tomaten Cous Cous -Wokgemüse (Zuckerschoten , Paprika , Karotten an Avokadosauce 7
alternative		Asiatische Hähnchenbrust mit Ananas , Bambussprossen , Chinakohl , Pilze , Bohnen an Currysauce und Basmatireis 7		Szegediner Geschnetzeltes vom Schwein mit Sellerie-Kartoffelstampf 7	Rotbarschfilet auf einer Limonen-Kichererbsensauce mit Gurkengemüse und Ofenkartoffeln 7;10		Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln (Karotten , Sellerie , Lauch) Preiselbeeren 7;14
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Espresso-Joghurt mit Mangowürfel und Mandelsplitter 7;17	Himbeere Pudding mit Rhabarber-Kompott und Walnüsse 7	Honig-Hirse-Aprikosenkompott 7	Knusper-Mandel-Müsli mit frischem Obst 1a;7	Kefir-Dessert mit Zweierlei Beeren und Haselnüsse 7	Frische exotische Früchte , Pekannüsse	Apfelspalten mit süßem Dinkel-Grieß 1a;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 Konservierungsstoff
- 16. mit Antioxidationsmittel
- 17. Coffein haltig
- 19. geschwärzt

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

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