

Speisekarte für die Woche vom 17.08.2026 – 23.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Rigatoni-Nudeln mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne an Paprika-Rosmarin-weiße Bohnen-Rauke-Sauce, Olivenmix und Grana Padano Käse 1a;3;7;19	Gebratener Maisgrieß an Blattspinat mit Tofu und Mandelsplitter, Bundzwiebeln und rote Pestosauce 7;19	Buffalo Blumenkohl Wings an Schachliksauce mit Erbsen, Chicorée und Thymiankartoffeln 1a;3;7	Grünkern-Kichererbsen-Klopse mit Kapern-Wasabi-Sauce und Romanesco im Karottenrand und Rote Bete 1a;3;7;14	Herzhaftes Kräuter-Rührei mit Topinambur-Chips und zwei Farben Paprika an überbackenem Tofu, Tomatensauce und Fächerkartoffeln 7	Eintopf mit frischem Gartengemüse (Möhren, Kohlrabi, Stauden-Sellerie, Lauch, Brokkoli, Blumenkohl, Weißkraut, Kartoffeln, Rote Linsen, Grießklößchen, Zwiebeln und Vollkornbrot 1a;1c;3;7	Süßkartoffel-Pastinaken-gratin mit Ziegenkäse im Kürbisrand an Mango-gelbe Linsen, Ofenchampignons und Wildkräuter-Sauce 7
alternative		Schwäbische Linsen mit Saiten Würstle (vom Schwein) und Spätzle 1a;3;7;10;15;16		Königsberger Klopse (Rind und Schwein) an Kapernsauce mit Gemüsereis (Karotten, Zucchini) 1a;3;7;10;14	Im Ofen gebackenes Seelachsfilet „Müllerin Art“ auf Garten-Frühlingszwiebeln-Kichererbsen, an einem Limonen-Dip mit Petersilienkartoffeln 1a;7		Eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons und grün-weiße Gemüse-Nudeln (Karotten-Zucchini) 1a;3;7
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Kokos-Panna-Cotta mit Mango und Pistazien 7	Buttermilch-Quark mit Heidelbeeren und Vollkorncrumble 1a;1c;7	Kaffeepudding mit Pfirsich und Erdnuss-sauce 7;17	Frisch geschnittenes Obst mit Minze und Cashewkerne	Vanille Speise mit Wassermelone und Pekannüsse 7	Apfelstrudel mit Vanillesauce 1a;3;7	Schwarzwälder Schokoladen-Joghurt mit Sauerkirschen und Mandeln 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