


# Speisekarte für die Woche vom 06.04.2026 – 12.04.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Knusprige Süßkartoffeln mit Spinat und Curry an feinen Fingermöhren im Rucolanest und leichter Mangosauce 1a;3;7	Buchweizenpfannkuchen mit weiße Bohnen an Lauchzwiebeln, Rote Bete, geschmortem Chicorée und Kräuter-Safransauce 3;7	Vollkorn Mie-Nudeln mit Kokos-Thai-Gemüse ( Broccoli, Zucchini, Sprossen, Sojabohnen, Paprika, Chinakohl) und gehackte Erdnüsse 1a;1c;7	Wirsingroulade mit Hirsefüllung, gegrilltem Schafskäse, Safran-Selleriegratin und Tomaten-Ricotta-Soße 7	Brokkoli mit Spitzpaprika an Bärlauchsauce mit Frühlingszwiebeln, Grilltomate und Weizen-Bulgur 1a;7	Dinkel-Spirelli-Linsen-Auflauf mit Fetakäse überbacken, mit Buschbohnen, Wirsing, Karotten und würzige Tomatensauce 1a;1c;3;7	Gerösteter Blumenkohl und Kichererbsen mit Avokadosauce an Weißkraut-Quinoa-Laibchen und Möhrenmousse 1a;3;7
alternative	Züricher Kalbsgeschnetzeltes in feiner Rahmsauce mit Pfirsich-Sahne und Gemüsebandnudeln ( Karotten, Sellerie und Lauch) 1a;3;7	Nürnberger Bratwürstle (Schwein) an Bratensauce mit Sauerkraut und Blumenkohl-Kartoffelpüree 7;15;16		Schwäbischer Sauerbraten (Rind) mit Spätzle und Preiselbeeren 1a;3;7	Zanderfilet auf Fenchel-Paprika an einer Limetten-Kichererbsen-Sauce und Kartoffel 1a;7		Hühnerfrikassee in heller Sauce mit Champignons, dazu Petersilienwurzel und Möhrenreis 7
	<b>Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette</b>						
Dessert	Eis aus der Tüte 1a;3;7 / Obst	Erdbeer-Rhabarber Joghurt mit Haselnuss 7	Waldbeerengrütze mit Mandel-Vanille-Sauce 7	Himbeerspeise mit Pekannüsse und Zartbitterschokolade 7	Espressopudding mit roten Beeren und Mandelsplitter 7;17	Grießflammerie-Mohn mit Blaubeere und Erdbeere 1a;7	Kokos-Magerquark mit Wildpreiselbeeren 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, 1.b 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**