

Speisekarte für die Woche vom 13.04.2026 – 19.04.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Gekochtes Ei an Spinat, mit Kichererbsen, Hirtenkäse, Kirschtomaten und Kartoffeln Hausfrauenschnitt ⁷	Buchweizen-Flädle im Kohlrabirand mit Lauchzwiebeln und Bohnenkernen an heller Bärlach-Steckrübensauce ^{1a;3;7}	Halb-Vollkornnudelaufbau mit Zucchini, Tomaten, Erbsen, Kürbiskerne, Mozzarella und Tomaten-Sauce ^{1a;1c;3;7}	Gefüllte Aubergine mit Maispolenta und Provencialischer-Sauce an gegrilltem Schafskäse und Bohnen-Maisgemüse ⁷	Gnocchi mit Avokado-Basilikum Pesto an Kirschtomaten, dazu Kürbiscrème und Tofu ^{1a;3;7}	Rot-gelbe-Linsen-Bolognese (Karotten, Stauden-Sellerie, Zucchini) mit Spirelli Nudeln, geriebener Hartkäse und Olivenmix ^{1a;3;7;19}	Mangoldrouladen mit Bulgurfüllung an einer Frischkäse-Sauce mit Pink-Rote Karotten und Erbsen ^{1a;3;7}
alternative		Puten-Gyros mit Tzatziki (Joghurt, Gurkenraspeln, Knoblauch) Paprikamousse und Pommes Frites ⁷		Rinderhacksteak gefüllt mit frischen Kräutern an Schmorgemüse (Paprika, Zucchini, Tomate) dazu Feurige Pfeffer sauce und Kartoffel-Püree ^{1a;3;7}	Gedämpfte Seelachsroulade mit Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch) an Kicher-Erbsen-Gurken-Remoulade und bunter Kartoffelsalat ^{7;10}		Kalbsbraten mit Tomaten-Pilzsauce an (Blumenkohl) und Spätzle ^{1a;3;7}
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Holunderblüten-Zwetschgenquark mit Erdbeer-Minze und Cashewkerne ⁷	Buttermilch-Keks-Dessert mit Sauerkirschen und Haselnuss ^{1a;3;7}	Orangen-Kürbis-Mais-Grieß-Flammeri mit Chiasamen und Pistazien ^{1a;7}	Frischer Obstsalat mit Walnüssen	Bananen Stracciatella Dessert mit Pinienkerne ⁷	Haselnuss-Joghurt- mit Schmelzflocken, Rhabarber und zweierlei Beeren ⁷	Schokoladenpudding Melba mit Mandelsplitter 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