

Speisekarte für die Woche vom 28.09.2026 – 04.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Herbst-Gemüseteller (Spinat -Sojabohnen, gekochte Möhre , ge- kochtes Ei an Petersili- ensauce und Kartoffeln 7	Champignon- Tomaten- Rucola gulasch an Gnocchi im Gemüserand (Weiß e Bohnen, Rosenkohl und Karotten) 1a;3;7	Wirsing-Bulgur -Auflauf mit Wachsbrech- bohnen, Paprika , Staudensellerie und Tomaten -Roquefort- Sauce 1a;3;7	Herbsteintopf „Quer durch den Garten“ mit Fenchel, Kartoffeln, Boh- nen, Weißkohl, Möhren dazu Vollkornbrot 1a;1c;3;7	Banane und Apfel in der Kokoskruste mit gefülltem Chutney- Pfirsich, Karotten - scheiben, dazu Curry- sauce und Basmati - Wildreis 1a;3;7	Quiche (Teig aus Kichererbsen und Dinkelmehl mit Blumen - kohl , Brokkoli an Mangold gemüse, Möhren und Frischkäse - Lauch-Sauce 1a;1b;7	Macaire Erbsen- Kartoffeln an Petersilien-Sauce mit gebratenem Fenchel , Rote Beete und Paprika 1a;3;7
alternative		Kräuter-Flädle gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind), Käse überbacken und Möhre ngemüse, To- matenfruchtsauce 1a;3;7		Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle, Kartoffeln, Karotten , Sellerie , Lauch , Zwiebel - schmelze und Vollkornbrot 1a;1c;3;7	Seehecht auf Petersilien-Kartoffeln mit Selleriemousse und Buttermilch - Kräuter -Sauce 7		Rinderschmorbraten an Rosmarinsauce Sauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelecken 1a;3;7
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Schmandpudding mit Johannisbeergelee und Haselnuss 7	Zimt-Quark mit Ap- felmus und Pistazien 7	Zwetschgen Tiramisu 1a;3;7	Haferflocken-Himbeer- Bananen-Dessert 7	Himbeer-Apfel-Grütze 7	Quitten Maronen Kom- pott und Walnüsse 7	Ricotta mit Heidelbee- ren und Pinienkerne 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  Aus-gezeichnet.

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

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