

Speisekarte für die Woche vom 14.09.2026 – 20.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Weißkraut-Karotten weiße Bohnen Lasagne mit Pesto am Brokkoli- rand 7 mit Kümmel- sauce 1a;3;7	Erbsen-Fetabratlinge mit Frischkäsesauce im Lauchrand mit verschiedenfarbigen Kartoffelwürfeln 1a;3;7	Halbvollkornhörnchen mit Pesto Gemüse: Zucchini, Kidneybohnen, Lauch, Petersilienwurzel, geriebener Grana Padano und Tomatensauce 1a;1c;3;7	Steckrüben 7 mit gedün- tetem Gemüse (Karotten und Erbsen) 7 an Kümmel- sauce 7 und Semmelknö- del 1a;3;7	Kichererbsen-Karotten- Süßkartoffelgulasch, Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie, Chili und Stangenweißbrot 1a;3;7	Couscous Gemüsepfanne mit Kohlrabi, Paprika, Tomate, Rote Linsen, Brokkoli und Tzatziki 1a;7	Quinoa-Zucchini- Bratling mit Ratatouillegemüse an Langkornreis und Stangenbohnen 1a;3;7
alternative		Karibische Hähnchenbrust mit Ananas, Mango, Bambussprossen, Chinakohl, Pilze, Bohnen an pikanter Sauce und Curry-Basmatireis 7		Rindergeschnetzeltes mit Balsamico-Pilzen an Rote Bete und Spätzle 1a;3;7	Rotbarschfilet auf einer Limonen-Kicher- Erbsensauce 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	Blaubeer-Joghurt mit Mangowürfel und Mandelsplitter 7;17	Himbeere Pudding mit Pfirsich-Kompott und Walnüsse 7	Ofenschlupfer nach Omas Rezept mit Mandeln, Rosinen, und Vanillesauce 1a;3;7	Knusper Müsli mit frischem Obst 1a;7	Kefir-Dessert mit zweierlei Beeren und Haselnüsse 7	Frische exotische Früchte, Pekannüsse	Erdbeeren mit süßem Dinkel-Grieß 1b;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