

Speisekarte für die Woche vom 24.08.2026 – 30.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Weißkrautschupfnudeln im Gemüserand (Erb-sen, Karotten, Stau-densellerie) an Petersi-lien-Kürbissauce 1a;3;7	Asiatische Gemüsepfanne (Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Sprossen, Paprika, Sojabohnen, Chinakohl, Mur Er Pilze, Nudeln und süß-saure Sauce 1a;3;7	Frühlingszwiebeln-Kartoffel-Azuki-Bohnen-Gemüse-Auflauf (Pe-tersilienwurzel, Lauch und Karotten) an Kräu-tersauce 3;7	Raffinierte-Gemüse-Cevapcici (Spinat, Pasti-nake, Rote Bete) auf gegrilltem Schafskäse, Erbsen und Kartoffelsalat 1a;3;7;10	Mexikanischer Voll-korn-Pfannkuchen gefüllt mit Tomaten und Avocado an Kräuter-sauce 7 und Stauden-sellerie 1a,1c,3,7	Vollkorn-Nudel-Pfanne mit Möhren, Wachsbrech-bohnen, Ruccola, Sellerie, Kürbiskerne an Tomaten Sauce und Schafskäse 1c;3;7	Fenchelgratin mit Rote Bete auf Ziegen-käse an Dillsauce mit Kürbis-Rote Linsen-mousse und Schalotten-Reis 7
alternative		Spaghetti – Bologne-se vom Rind mit bun-ten Oliven und gerie-bener Hartkäse 1a;3;7;19		Echt schwäbisches Ge-flügel-Hacksteak mit Schaschlik Sauce und Kartoffelsalat 1a;3;7;10	Im Ofen gebratene Scholle mit Nordsee-krabben an einem Ki-chererbsen-Gurken-Chutney Dip und Dill-Kartoffeln 7		Mediterrane Lamm-keule an Rosmarinsauce mit feinem Bohnen-gemüse und Kartoffelgratin 7
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Erdbeer-Melone Kalt-schale mit Pinienkerne 7	Heidelbeeren auf Vanillequark mit Haselnüsse 7	Milchreis mit Kirschen und Mandeln 7	Buttermilch-Zitronen Dessert mit Kokos 7	Pfirsich-Speise mit Vollkorn-Crumble 1a;1c;3;7	Melonen-Ananasssalat mit Man-delsplitter	Vanille Pudding mit Aprikose und Pista-zien 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 „Senio-reneinrichtung“ 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

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