



Liebfrauen Hamm (Pflege + Wohnen) Speiseplan vom: 16.03.2026 – 22.03.2026



	Menü 1	Auswahl	Menü 2	Auswahl	Abendbeilage	Allergene
Montag 16.03	Kartoffel-Gemüseauflauf ^{9,7} mit, Käse überbacken Hawaicreme ⁷		Reis ¹ mit Gemüse ⁹ Frischkäse-Soße ⁷ Hawaicreme ⁷		Thunfischdip ^{4,7}	1 Glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fische 5 Erdnüsse 6 Senf 7 Milch 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Seesamsamen 11 Schwefeldioxid und Sulfite 12 Lupinen 13 Soja 14 Weichtiere
Dienstag 17.03	Königsberger ^{1,7} Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffeln Karamellpudding ⁷		Pizza ^{1,7} Margherita dazu Blattsalat Karamellpudding ⁷		Abendrunde	Zusatzstoffe
Mittwoch 18.03	Bauerneintopf ⁹ mit, Hackfleisch Mandarinenquark ⁷		Gnocchi-Spinatauflauf ^{9,7,1} mit käse überbacken Mandarinenquark ⁷		Spargelsuppe ^{7,9}	Farbstoff Konservierungsmittel Antioxidationsmittel Geschmacksverstärker Schwefeldioxid
Donnerstag 19.03	Schweinegeschnetzeltes ^{7,9} dazu Spätzle ¹ Bananenpudding ⁷		Nudeln ¹ mit Tomatensoße und Schinkenstreifen ^{6,9} Bananenpudding ⁷		Buttermilch ⁷	Schwärzungsmittel Phosphat Milcheiweiß Koffeinhaltig Chininhaltig Süßungsmittel Phenylalaminquelle Gewachst Taurin Nitritpökelsalz
Freitag 20.03	Kabeljaufilet mit Dill-Soße ⁷ Kartoffeln und Kaisergemüse ⁹ Frucht-Joghurt ⁷		Frischer Salatteller mit Ei, Schinken und Käsebaguette ¹ Frucht-Joghurt ⁷		Champignon- Cremesuppe ^{7,9}	
Samstag 21.03	Kartoffelsuppe ⁹ mit, Leberkäsewürfel Obstquark ⁷		Griesschnitten ^{1,7} mit Kirschen Obstquark ⁷		Tomaten- Mozzarella-Salat ⁹	
Sonntag 22.03	Rinderrouladen mit Rotkohl ⁹ Bratensoße und Spätzle ³ Eis ⁷		Käsespätzle ¹ mit Röstzwiebeln Kopfsalat und Soße ⁷ Eis ⁷		Hühnersuppe ⁹	

Frühstück: ab 7.00 Uhr
Mittagessen: ab 12.00 Uhr
Kaffeetrinken: ab 15.00 Uhr
Abendessen: ab 18.00 Uhr

Die Nahrungsmittel können Zusatzstoffe und Allergene enthalten
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Küchenleitung
Bitte Fragen Sie nach den Zusatzstoffen unser Küchenteam
Die jeweiligen Fingerfood Angebote finden Sie auf den Wohnbereichen