

Speiseplan vom 11.05. bis 17.05.2026

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
Montag 11.05.	Fischstäbchen 1,4,7,l mit Kartoffeln c,7,l und Rahmspinat 1,3,7,l	Backkartoffel1,3,7,l mit Tomatensalat und Kräutercreme1,3,7,l	Kompott	Pikante Abendbeilage1,3,7,l
Dienstag 12.05.	Bratwurst1,3,7,l mit Kartoffelsalat c,3,7,l	Gemüse Ragout 1,3,7,9,l mit Kartoffeln c,7,l	Joghurt7,l	Fischbeilage 4
Mittwoch 13.05.	Italienische Nudelsuppe1,3,7,9,l mit Gemüse	Westfälischer Pickert1,3,7,l mit Rübenkraut1,3,7,l	Rote Grütze	Garnierte Eier 3
Donnerstag 14.05.	Kasselerbraten c,k mit Sauerkraut und Kartoffelpüreec,7,l	Gemüsefrikadelle1,3,7,9,l mit Kartoffelpüreec,7,l und Möhrengemüse1,3,7,l	Quarkspeise 7,l	Pikante Abendbeilage1,3,7,l
Freitag 15.05.	Schollenfilet 1,4,7,l mit Specksoße c,7,l Bohnen 7,l und Kartoffeln c,7,l	Rühreier 3 mit Kartoffelpüreec,7,l und Gemüse 7,l	Obst	Rohkost
Samstag 16.05.	Weißkohleintopf 1,7,l mit Fleischkäse c,k und Kartoffeln	Weißkohleintopf 1,7,l mit Gemüse und Kartoffeln	Pudding 7,l	Mini Frikadelle1,3,7,l
Sonntag 17.05.	Rindergulasch 1,3,7,l, mit Brokkoli 7,l und Röstitaler1,3,7,l	Kartoffeltaschen1,3,7,l mit Brokkoli 7,l und Rahmsoße 1,3,7,l	Eisdessert7,l	Joghurt1,3,7,l

Allergene: 1–Getreide; 2-Krebstiere; 3-Eier; 4-Fische; 5-Erdnüsse; 6-Sojabohnen; 7-Milch; 8-Schalenfrüchte; 9-Sellerie; 10-Senf; 11-Sesamsamen; 12-Schwefeldioxid und Sulfite; 13-Lupinen; 14-Weichtiere

Zusatzstoffe: a-Farbstoff; b-Konservierungsstoff; c-Antioxidationsmittel; d-Geschmacksverstärker; e-Geschwefelt; f-geschwärzt; g-Gelatine; h-Gewachst; i-Phosphat; j-Süßungsmittel; k-Nitritpökelsalz; l-Laktose

In unserer Küche wird ausschließlich Jodsalz verwendet. Sonderkostformen leiten sich in der Regel von der „Leichten Kost“ ab. Alle Mahlzeiten werden nach Bedarf auch mundgerecht oder püriert angeboten. Gern bieten wir Ihnen ein Wunschmenü an Ihrem Geburtstag sowie die Mitbestimmung bei der Speisenplanung an

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

