

KW 19	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
Suppe	Kartoffelcremesuppe mit Croutons (A, F, G, I, K, Lu, A1)	Hühner Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, I, J, L, A1)	Broccolicremesuppe (A, F, G, I, K, Lu, A1)	Gemüse Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, A1)	Tomatencremesuppe (G)		Rinder Bouillon mit Einlage (A, C, G, A1)
Menü 1 Vollkost	Grünkohl Gemüse Bürgerlich mit Mettwurst (2, 2a, 3, 4, 8, A, C, F, G, I, J, K, L)	gekochter Spargel mit Schinken dazu Salzkartoffeln dazu Hollandaise (2, 3, 4, 8, A, F, G, K, Lu, A1)	Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse und Eisbergsalat (A, C, F, I, A1)	Kirschpfannkuchen mit Vanillesauce (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Heringsstipp mit Pellkartoffeln (2, 9a, 9b, A, C, D, G, J, A1)	Linteneintopf mit Bockwurst (1, 2, 3, 4, 8, F, I, J)	Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße (3, 4, 9b, A, C, F, G, I, J, K, L)
Menü 2 Leichte Vollkost Diätetische Kost	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensoße (A, C, F, G, I, J, A1)	Tilapia gedünstet mit Butterkartoffeln und Zitronensauce (3, 4, A, B, D, F, G, K, L, Lu, W, A1)	Gemüsefrikadelle auf Süßkartoffelpüree dazu Eisbergsalat (C, G, I)	Mediterranes Gemüseragout mit Rosmarinkartoffeln (I)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Gemüseintopf Vegetarisch mit Kartoffeln (1, 4, F, I, J)	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champions und Salzkartoffeln (A, C, F, G, K, Lu, A1)
Dessert	Stracciatella Joghurt (G)	Kekspudding (A, G, H, A1, H1, H2, H3)	Fruchtjoghurt (G)	Schoko-Pudding mit Sahne (A, G, A1)	Puddingstrudel (1, G)	Wackelpudding (1, G)	Eisbecher (1, 2, F, G)
Abendbrot	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Kirsche	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Fleischsalat (2, 3, 4, 8, 9a, 9b, G, L) Tee - Johannisbeer-Vanille	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - 9-Kräuter	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Fenchel	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Kamille	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Nudelsalat (1, 2, 3, 4, 9a, A, C, F, G, J, L, A1) Tee - Früchte mit Vimatin C	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Erdbeer-Sahne

Salat anstatt Gemüsebeilage ist möglich
Für jeden Bewohner/Gast besteht die Möglichkeit seine Verpflegung auf die individuellen Bedürfnisse (auch Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen) abgestimmt mit der Küche abzusprechen. Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Änderungen bleiben vorbehalten

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Küchenleitung: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; 9a = mit Süßungsmitteln; 9b = mit einer Zuckerart
Bewohnerbeirat: A = Glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen und daraus erstellte Erzeugnisse; L = Schwefeldioxid / Sulfite (als SO₂) >10 mg/Kg; Lu = Lupine; W = Weichtiere; A1 = Gluten (Weizen); H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse; H3 = Walnüsse; H7 = Pistazien