

KW 38	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Suppe	Kräutercremesuppe (3, 4, A, F, G, K, Lu, A1)	Gemüse Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, A1)	Kürbiscrcmesuppe (A, F, G, K, Lu, A1)	Hühner Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, I, J, L, A1)	Zucchinicrcmesuppe (A, C, F, G, I, J, K, Lu, A1)		Rinder Bouillon mit Einlage (A, C, G, A1)
Menü 1 Vollkost	Cevapcici mit Djuvecreis und Paprikadip (A, C, J, A1)	Schweinegulasch mit Spätzle und Mischgemüse (A, C, F, G, I, J, K, A1)	Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse und Blattsalat (A, C, F, I, A1)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (3, 4, A, C, F, G, H, K, Lu, A1, H1)	Brathering mit Bratkartoffeln und Friséesalat (1, A, D, J, A1)	Linseneintopf mit Bockwurst (1, 2, 3, 4, 8, F, I, J)	Schweinebraten mit Broccoli und Salzkartoffeln (I, J)
Menü 2 Leichte Vollkost Diätetische Kost	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (A, C, F, G, I, J, A1)	Pangasiusfilet gedünstet mit Zitronensauce und Salzkartoffeln (A, F, K, Lu, A1)	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Reis (A, C, D, F, G, H, I, J)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (G)	Gemüse-Nudelaufauf mit Rahmsauce (A, C, F, G, I, J, Lu, A1)	Frühlingseintopf vegetarisch (1, 4, F, I, J)	Vegetarisches Bami Goreng (A, B, C, D, F, G, I, J, A1)
Dessert	Frisches Obst	Schokoladenmousse (G)	Stracciatella Joghurt (G)	Bananenpudding (G)	Panna Cotta (G)	Vanille Pudding mit Sahne (1, A, G, A1)	Eisbecher (1, 2, F, G)
Abendbrot	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Pfefferminze	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Karottensalat (2, 3, 4, 9b) Tee - Früchte mit Vimatin C	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Waldhimbeere	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Orange	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Fenchel-Anis- Kümmel	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Wurstsalat (2, 3, 4, 8, 9a, 9b, L) Tee - Malve-Hibiskus	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Kirsche

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

Küchenleitung: Übersicht Zusatzstoffe und Allergene **Bewohnerbeirat:**
1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; 9a = mit Süßungsmitteln; 9b = mit einer Zuckerart A = Glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; C = Eier und Eierzeugnisse; 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; A1 = Gluten (Weizen); H1 = Mandeln; H3 = Walnüsse; H7 = Pistazien