



KW 24

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
<b>Suppe</b>	Zucchini-cremesuppe (A, C, F, G, I, J, K, Lu, A1)	Gemüse Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, A1)	Kartoffel-cremesuppe (A, F, G, I, K, Lu, A1)	Hühner Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, I, J, L, A1)	Lauch-cremesuppe (A, F, G, K, L, Lu, A1)		Rinder Bouillon mit Einlage (A, C, G, A1)
<b>Menu 1 Vollkost</b>	Schweinegulasch mit Spätzle und Mischgemüse (A, C, F, G, I, J, K, A1)	Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln dazu Kartoffelpüree (A, F, G, K, Lu, A1)	Tortellini Ricotta Spinatfüllung in Gemüsesauce, dazu Eisbergsalat (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Pflaumenpfannkuchen mit Zimt und Zucker (A, C, F, G, I, J, K, Lu, A1)	Brathering mit Bratkartoffeln und Friséensalat (1, A, D, J, A1)	Grüner Bohneneintopf mit Kasseler (1, 2, 3, 4, 8, F, I, J)	Spießbraten mit geschmorten Weißkohl und Salzkartoffeln (2, 3, 4)
<b>Menu 2 Leichte Vollkost Diätetische Kost</b>	Gemüsebagel auf Ratatouillegemüse (A, C, F, G, I, J, K, A1, A4)	Pangasiusfilet gedünstet mit Sahnesauce und Salzkartoffeln (A, F, K, Lu, A1)	Gemüsepudding mit Kräuterdip, dazu Tomatensalat (C, G, I)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (G)	Gemüse Kartoffelaufbau (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Weißkohl - Gemüseintopf mit Kartoffeln (I)	Maulasche Vegetarisch mit Kräutersauce (A, F, G, K, Lu, A1)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (G)	Wassermelone	Rote Grütze mit Sahnehaube (1, G)	Kekspudding (A, G, H, A1, H1, H2, H3)	Buttermilchdessert (1, 2, G)	Grießpudding (A, G, A1)	Eisbecher (1, 2, F, G)
<b>Abendbrot</b>	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - Zitronella	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Broccolisalat (3, 4, H, I, L, H1)  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)  Tee - Früchte mit Vitamin C	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Linsensalat (1, 2, 3, 4, 8, F, I, J)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - Orange

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.

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; A4 = Glutenhaltiges Getreide; C = Eier und Eierzutensätze; D = Fisch und Fischzutensätze; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milchzeugnisse; H = Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse; I = Selen und Selenerzeugnisse; 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; H2 = Haselnüsse; H3 = Walnüsse; H7 = Pistazien

Änderungen bleiben vorbehalten

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Küchenleitung:

Bewohnerbeirat: