

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>	Zuccinicremesuppe (A, C, F, G, I, J, K, Lu, A1)	Gemüse Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, A1)	Kartoffelcremesuppe (A, F, G, I, K, Lu, A1)	Hühner Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, I, J, L, A1)	Lauchcremesuppe (A, F, G, K, L, Lu, A1)		Rinder Bouillon mit Einlage (A, C, G, A1)
<b>Menü 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 Friséesalat (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>Menü 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 Kartoffelaufguss (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Weißkohl - Gemüseintopf mit Kartoffeln (I)	Maultasche Vegetarisch mit Kräutersauce (A, F, G, K, Lu, A1)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (G)	Wassermelone	Rote Grütze mit Sahnehäubchen (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, G, H, I, J, H7)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, G, H, I, J, H7)  Broccolisalat (3, 4, H, I, L, H1)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, G, H, I, J, H7)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, G, H, I, J, H7)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, G, H, I, J, H7)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, G, H, I, J, H7)  Linsensalat (1, 2, 3, 4, 8, F, I, J)	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, 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.

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Änderungen bleiben vorbehalten

#### Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; A4 = Dinkel (Gluten) A = Glutenhaltiges Getreide; C = Eier und Eizergzeugnisse; D = Fisch und Fischergzeugnisse; F = Soja und Sojaergzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse; I = Sellerie und Sellerieergzeugnisse; 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

Küchenleitung:

Bewohnerbeirat:

*[Signature]* *[Signature]*