

Mondiegladisch					
KW 44	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch		
Montag 27.10.25	Selleriecremesuppe Wirsingroulade in Tomatensauce Butterreis Obstkompott	Selleriecremesuppe Hähnchenkeule Geflügelsauce Kartoffelpüree Mischsalat Obstkompott	Selleriecremesuppe Gemüse-Lasagne Mischsalat Obstkompott		
Dienstag 28.10.25	Klare Brühe mit Einlage Muure Jubbel gebratenes Wellfleisch Vanillequark	Klare Brühe mit Einlage Fischfilet Kartoffelpüree Rahmspinat Vanillequark	Klare Brühe mit Einlage Nudel-Gemüse-Pfanne Blattsalat in Joghurtdressing Vanillequark		
Mittwoch 29.10.25	Buntes Gemüsesüppchen Kasselerbraten in Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut Frischobst	Buntes Gemüsesüppchen Hähnchenspieß Erdnusssauce Gebratene Nudeln mit Gemüse Frischobst	Buntes Gemüsesüppchen Falafelbällchen Schnittlauchsauce Rote Beete Apfel Salat Frischobst		
Donnerstag 30.10.25	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rind Brötchen Grießbrei	Hühnerbrühe mit Reis Hackbraten in Bratensauce Salzkartoffeln Blumenkohl Grießbrei	Brühe mit Reis Eierpfannkuchen Vanillesauce Pflaumenkompott Grießbrei		
Freitag 31.10.25	Tomaten- Basilikumsüppchen Kartoffelsalat Frikadelle Stachelbeerkompott	Tomaten- Basilikumsüppchen Kibbelinge (kleine Fischhappen) Remoulade Schwenkkartoffeln Blattsalat in Essig-Öl Stachelbeerkompott	Tomaten- Basilikumsüppchen Veg. Nudelauflauf Blattsalat in Essig-Öl Stachelbeerkompott		
Samstag 01.11.25	Broccolicremesuppe Kartoffelauflauf mit Hackfleisch Blattsalat in Essig-Öl Zitronenjoghurt	Kartoffeleintopf mit Speck und Zwiebeln Bockwurst Brötchen Zitronenjoghurt	Weißkohleintopf Brötchen Zitronenjoghurt		
Sonntag 02.11.25	Klare Gemüsebrühe mit Markklößchen Schweineschinkenbraten in Bratenrahmsoße Salzkartoffeln Gurkensalat in Dillrahm Eisdessert	Klare Gemüsebrühe mit Markklößchen Hähnchenschnitzel paniert Rahmsauce Kartoffelpüree Champignons mit Speck und Zwiebeln Eisdessert	Klare Brühe mit Einlage Gemüsepfannkuchen Tomatensauce Gurkensalat in Dillrahm Eisdessert		

Der Speiseplan wird wöchentlich mit den Bewohnern abgestimmt. Änderungen vorbehalten. Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie im Wohnbereich.



Blattsalat in Essig-Öl			10
lattsalat in Joghurtdressing			7
umenkohl			7,3
ockwurst		K30,A2,S5,ST4	
occolicremesuppe			7
ötchen			1.1
ühe mit Reis		A2	9
ıntes Gemüsesüppchen			9,7
utterreis			9,7
nampignons mit Speck und Zwiebel	in	K30	
erpfannkuchen			7,3,1.1
sdessert		F18	7
dnusssauce			7,5
alafelbällchen			1.1
schfilet			10,7,4,1.1
ikadelle			1.1
ebratene Nudeln mit Gemüse		TR29	6,1.1
eflügelsauce		F5,A2	12,9,7
emüse-Lasagne			9,7,3,1.1
emüsepfannkuchen			7,3,1.1
ießbrei		F39,F6	7,1.1
urkensalat in Dillrahm			10,7
ackbraten in Bratensauce		F5	12,9,6,1.1
ahnchenkeule		F18	
ihnchenschnitzel paniert			1.1
ühnerbrühe mit Reis		A2	9
artoffelauflauf mit Hackfleisch			7
artoffeleintopf mit Speck und Zwiebe	eln	F18,K30	9,7
artoffelpüree		F18	7
ırtoffelsalat		F18,K30,SÜ8	10,7,3
asselerbraten in Bratensauce	F5,ł	K30,A13,V8,ST4,V29	12,9,6,1.1
bbelinge (kleine Fischhappen)			4,1.1
are Brühe mit Einlage			9,3,1.1
are Gemüsebrühe mit Markklößche	<b>∍n</b>		9,3,1.1
uure Jubbel		K30,A2	
udel-Gemüse-Pfanne			3,1.1
bstkompott		F39,F6	
laumenkompott		F39,F6	
chelsteiner Gemüseeintopf mit Ring	<u>d</u>		9
ahmsauce			9,7,3
ahmspinat		F18	9,7
emoulade		F18,K30,SU8	10,7,3
ote Beete Apfel Salat		K1,A2,SÜ8	
auerkraut		K30,A2	10
chnittlauchsauce			9,7,3
chweineschinkenbraten in Bratenral	hmsoße	F5	12,9,7
chwenkkartoffeln		K30	
elleriecremesuppe			9,7
achelbeerkompott		F39,F6	
omaten- Basilikumsüppchen		F18	
omatensauce		F5	12,9
anillequark			7
anillesauce		F39,F6	7
eg. Nudelauflauf			7,3,1.1
eißkohleintopf			9
irsingroulade in Tomatensauce		F5	12,9,6,3,1.1,1.5
tronenjoghurt			7
A2=Ascorbinsäure bzw. Ascorbylpalmitat F5=Ammonsulfit-Zuckerkulör	t S5=Citronensäure V8=Carrageen	F18=Carotin F39=Riboflavin	SÜ8=Saccharin V29=Natriumtriphosphat
F5=Ammonsuint-Zuckerkulor F6=Annatto, Bixin, Norbixin K1=Benzoesäure	vs=Carrageen A13=Natriumascorbat	K30=Natriumnitrit	729=Natriumtriphosphat TR29=Siliciumdioxid
K1=Benzoesaure 1.1=Weizengluten 1.5=Dinkelgluten 3=Eier und Eierzeugnisse	4=Fisch und Fischerzeugnisse 5=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	ST4=Diphosphat 6=Soja und Sojaerzeugnisse 7=Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	10=Senf und Senferzeugnisse 12=Schwefeldioxid und Sulfite
		9=Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Änderungen vorbehalt