

# Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

KW 6	AWO Menü	Menü "Am Rosengarten"	Abendessen
Mo	Gemüsecremesuppe B, H, J, 42 * * * Kartoffel-Brokkoli-Auflauf A, ab, B, H, 2, 12 Tomatensauce B, H, J, 42 Waldorfsalat D, J, K, 2, 4, 12 * * * Kirschquarkspeise B, H	Gemüsecremesuppe B, H, J, 42 * * * Schweingeschnetzeltes in Champignonsauce 93, B, H, M, 42 Spätzle A, ab, B, D, H Salat der Saison * * * Kirschquarkspeise B, H	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee
Di	Herbstliche Minestrone J, NW * * * Kürbisragout 93, B, H, J, M, 42 Salzkartoffeln Endiviensalat * * * Obstsalat	Herbstliche Minestrone J, NW * * * Hähnchen Cordon Bleu A, ab, B, H, 1, 16 Bratensoße 3 Salzkartoffeln Erbsen Möhrengemüse B, H * * * Obstsalat	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee Bauernsalat M, 2
Mi	Kohlrabicremesuppe B, H, 2 * * * Bratnudeln mit Ei und Gemüse A, ab, D, J, K Süß-Saure-Soße * * * Grießpudding 93, A, ab, B, G, H, 12, 42	Kohlrabicremesuppe B, H, 2 * * * Bratwurst, fein J, K, 2, 16 Bratensoße 3 Salzkartoffeln Blumenkohl B, H * * * Grießpudding 93, A, ab, B, G, H, 12, 42	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee
Do	klare Rindersuppe mit Gemüseeinlage J * * * Sellerieschnitzel H/W A, ab, D, J, NW Bechamelsauce MO A, ab, B, H Püree B, H, 2 * * * Waldbeergrütze Vanillesauce B, H, 12	klare Rindersuppe mit Gemüseeinlage J * * * Szegediner Gulasch Salzkartoffeln * * * Waldbeergrütze Vanillesauce B, H, 12	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee
Fr	Schwarzwurzelcremesuppe B, H, 42 * * * Gemüseomelette D, J Bechamelsauce A, ab, B, H, 2 Kartoffelpüree B, H, 12 * * * Fruchtcocktail 12	Schwarzwurzelcremesuppe B, H, 42 * * * Gebratener Seehecht A, ab, E Kräutersoße 93, B, H, M, 42 Petersiliengemüse B, H, 2 Karottengemüse B, H * * * Fruchtcocktail 12	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee Kartoffelsalat M, 1, 2, 13 Wiener Würstchen 1, 2, 16
Sa	* * * Gemüseeintopf J, 2 * * * Zitronenjoghurt B, H	* * * Bunter Gemüseeintopf mit Kasselerwürfel J, 2 * * * Zitronenjoghurt B, H	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee
So	Französische Zwiebelsuppe A, ab, M, 2, 12 * * * Spätzlepflanne A, ab, B, D, H * * * Eisdessert B, H, I, ib, 12	Französische Zwiebelsuppe A, ab, M, 2, 12 * * * Schweinebraten vom Kamm 93, J, M, 2 Bratensoße 3 Kartoffelkroketten B, H Rotkohl A, ab, B, H, 2 * * * Eisdessert B, H, I, ib, 12	Brühwurstaufschmitt/Käse A, G, H, J, K, M, 1, 2, 3, 12, 16 verschiedene Brotsorten A, ab, ac, B, H Butter Tee

(93) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (ab) Weizen und Weizenerzeugnisse, (ac) Roggen und Roggengerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (I) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (ib) Haselnüsse und Haselnussgerzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeloxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben, (NW) Nährstoffoptimiertes Menü (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar



Wir wünschen einen guten Appetit.  
 Bei Fragen (z.B. zu Allergenen oder Sonderkostformen) wenden Sie sich an die Küchenleitung. Änderungen vorbehalten.



Bezirksverband Rheinland e.V.  
 Seniorenzentrum Am Rosengarten  
 Mainz-Oberstadt