

Ihr Menüplan für die Woche vom 05.10.2026 - 11.10.2026



	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag, 05.10.2026	Gemüsecremesuppe ^{B,H,J} Pellkartoffeln Kräuterquark ^{3,A,ab,B,H} Bunter Gemüsesalat Pfirnsichquarkspeise ^{B,H}	Gemüsecremesuppe ^{B,H,J} Königsberger Klopse ^{A,D,G,H,K} Zitronen-Kapern-Soße ^{2,B,H} Reis, natur Rote Beete ^{2,4,13,M} Pfirnsichquarkspeise ^{B,H}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Dienstag, 06.10.2026	Klarer Gemüse Eintopf mit Reis ^J Vollkornnudel ^{A,ab} Tomatensauce ^{B,H,J} Geriebener Käse ^{12,H} bunter Blattsalat Obstsalat	Klarer Gemüse Eintopf mit Reis ^J Weißer Bohneneintopf mit Pökelfleisch ^{1,2,J} Obstsalat	Nudelsalat ^{2,5,12,A,ab,D,J,K} Aufschnitt, Käse ^{1,2,12,16,B,H,J,K} Butter ^{B,H} Tee
Mittwoch, 07.10.2026	Maiscremesuppe ^{B,H} Paprikaschote mit Gemüsefüllung ^{A,ab,D,J} Estragonsauce ^{A,ab,B,H,M} Salzkartoffeln Bananenpudding ^{B,H}	Maiscremesuppe ^{B,H} grobe Bratwurst ^{*** 2} Bratensauce ^{B,H,M} Dicke Bohnen ^{1,2,B,H} Salzkartoffeln Bananenpudding ^{B,H}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Donnerstag, 08.10.2026	Gemüseboullion ^J Rote-Linsen-Frikadelle ^{A,af,ae,D,J} Sauerkraut ^{2,B,H,M} Kartoffelstampf ^{B,H} Eisdessert Vanille ^{12,B,H}	Gemüseboullion ^J Eisbein ^{1,G} Senfsauce ^{A,ab,B,H,K,M} Kartoffelstampf ^{B,H} Sauerkraut ^{2,B,H,M} Eisdessert Vanille ^{12,B,H}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Freitag, 09.10.2026	Tomatencremesuppe ² Eier in Senfsoße ^{A,ab,B,D,H,K} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{B,H} Frisches Obst	Tomatencremesuppe ² Seelachs in Brotpanade ^{A,ab,ac,D,E} Kräutersauce ^{2,A,ab,B,H,M} Schnittlauchkartoffeln ^{B,H} Blattsalat mit Essig-Ölsauce ^{2,13,K,M} Frisches Obst	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Samstag, 10.10.2026	Milchreis ^{B,H} Zimt-Zucker Himbeerjoghurt ^{B,H}	Kartoffeleintopf mit Würstchen ^{2,12,B,H,J} Himbeerjoghurt ^{B,H}	Eiersalat mit Spargel und Schinken ^{1,2,4,12,16,D,K} Aufschnitt, Käse ^{1,2,12,16,B,H,J,K} Butter ^{B,H} Tee
Sonntag, 11.10.2026	Kraftbrühe mit Markklößchen ^{A,ab,D,J} Kohlrabischnitzel ^{2,A,ab,ad,B,D,G,H} Zwiebelsoße Kartoffelstampf ^{B,H} Eisdessert ^{12,B,H,I,ib}	Kraftbrühe mit Markklößchen ^{A,ab,D,J} Winzerbraten ^{2,16,M} Thymiansauce ^{3,M} Pariser Karotten Spätzle ^{A,ab,B,D,H} Eisdessert ^{12,B,H,I,ib}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (ab) Weizen und Weizenerzeugnisse; (af) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (ac) Roggen und Roggenerzeugnisse; (ad) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (ae) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 Haselnusserzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben

Speiseauswahl nach DGE-Empfehlung farblich hinterlegt.

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 Sterngarten
Mayen