

Ihr Menüplan für die Woche vom 19.10.2026 - 25.10.2026



	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag, 19.10.2026	Gemüsecremesuppe ^{2,B,H,J} Allgäuer Käsespätzle ^{A,ab,B,D,H} Kräutersauce ^{2,A,ab,B,H,M} Blattsalat mit Tomate Zitronen-Quarkspeise ^{B,H}	Gemüsecremesuppe ^{2,B,H,J} Fleischkäse ^{1,2,3,4,16} Bratensauce ^{B,H,M} Bratkartoffeln ^{1,2} Bayrisch Kraut ^{1,2,B,H} Zitronen-Quarkspeise ^{B,H}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Dienstag, 20.10.2026	Gemüseboullion ^J Reibekuchen ^{2,A,ae,D} Apfelmus ² Obstsalat	Gemüseboullion ^J Rinder Tafelspitz ^{2,3} Meerrettichsoße ^{2,B,H,M} Bouillonkartoffeln ^{2,3,J} Rote Beete ^{2,4,13,M} Obstsalat	Weißwurst Aufschnitt, Käse ^{1,2,12,16,B,H,J,K} Butter ^{B,H} Tee
Mittwoch, 21.10.2026	Blumenkohlcremesuppe ^{A,ab,B,H} Apfelstrudel ^{A,ab} Vanillesauce ^{12,B,H} Pudding mit Schokoladengeschmack ^{B,H}	Blumenkohlcremesuppe ^{A,ab,B,H} Minihaxen ^{2,G} Sauerkraut ² Kartoffelpüree ^{2,B,H} Pudding mit Schokoladengeschmack ^{B,H}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Donnerstag, 22.10.2026	Italienische Gemüsesuppe ^J Rührei ^{B,D,H} Rahmspinat ^{B,H} Salzkartoffeln Erdbeer Vanilleeis ^{12,B,H}	Italienische Gemüsesuppe ^J Bratwurstschnecke ^{*** 2,J,K} Senfsauce ^{A,ab,B,H,K,M} Spitzkohl ^{B,G,H,J} Schnittlauchkartoffeln ^{B,H} Erdbeer Vanilleeis ^{12,B,H}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Freitag, 23.10.2026	Grüne Bohnensuppe ^{2,3,A,ab} Gemüsepfannkuchen ^{12,A,ab,B,D,H,J} Knoblauchquark ^{B,H} Weißkrautsalat ^{2,13,M} Frisches Obst	Grüne Bohnensuppe ^{2,3,A,ab} Forellenfilet mit brauner Butter ^{*** A,ab,B,E,H} Petersilienkartoffeln ^{2,B,H} bunter Herbst Blattsalat Frisches Obst	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee
Samstag, 24.10.2026	Grießbrei ^{A,ab,B,H} Zimt-Zucker Ananasjoghurt ^{B,H}	Linseneintopf ^{1,2,J} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Ananasjoghurt ^{B,H}	Kaiserschmarrn ^{A,ab,B,D,H,I,ig} Aufschnitt, Käse ^{1,2,12,16,B,H,J,K} Butter ^{B,H} Tee
Sonntag, 25.10.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich ^{2,D,J} Pikante Grießschnitte ^{A,ab,B,D,H} Knoblauchcreme ^{2,5,12,B,D,H,K} Glasiertes Gemüse ^{B,H} Eisdessert ^{12,B,H,I,ib}	Hühnerbrühe mit Eierstich ^{2,D,J} geschm. Schweineschulter Malzbiersauce ^{2,12,ad} Rotkohl ² Kartoffel Klöße Eisdessert ^{12,B,H,I,ib}	Verschiedene Brotsorten ^{1,A,D,G,H} Butter ^{B,H} Tee 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; (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; (ig) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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