



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 13.10. bis 19.10.2025

Seniorenheim Dinkelscherben

	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
Suppe	Rinderbrühe mit Teigsternchen *(-4-a-c-i-)	Cremesuppe von Gemüse *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Kartoffelsuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Blumenkohlsuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Fadennudelsuppe *(-4-a-c-i-)	Sellerie-cremesuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Brättnockerlsuppe *(-4-10-a-c-g-i-)
Menü 1	Hackfleischbällchen Sauce Kroketten Salat *(-2-3-4-5-9-a-i-j-l-)	Gebratene Hähnchenkeule Sauce Kräutereis Gemüse *(-4-a-i-)	Putenoberkeulen- gulasch Kohlrabigemüse Semmelknödel *(-4-a-c-i-j-)	Spaghetti mit Fleischsauce Parmesan Salat *(-2-3-4-9-10-a-c-g-i-j-)	Gebratene Krautspatzen mit Zwiebeln *(-4-a-c-i-j-)	Gekochte Rinderbrust Meerrettichsauce Wirsinggemüse Boullionkartoffeln *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Schweinebraten Kümmelsauce Gemüse Kartoffelknödel *(-2-3-4-5-a-i-j-l-)
Hier ankreuzen→							
Menü 2	Apfelstrudel mit Vanillesauce *(-2-3-9-10-a-c-g-)	Cous Cous "Asiatische Art" mit Gemüse *(-4-a-c-i-j-)	Gefüllte Tortellini Tomatensauce Kohlrabi *(-4-a-c-i-j-)	Bunte Schinkennudeln Sahnesauce Salat *(-2-3-4-9-10-a-c-g-i-j-)	Gebackener Camembert Preiselbeeren Salatteller Toast *(-2-3-4-5-9-10-a-c-g-i-j-)	Gedämpftes Seelachsfilet Sauce Reis Rahmwirsing *(-4-10-a-g-i-j-)	Schweinebraten Kümmelsauce Gemüse Püree *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)
Hier ankreuzen→							
Nachtisch	Obst *(-6-)						Dessert *(-10-g-)

*Die Ziffern unter den Menüs nennen die enthaltenen Zusatzstoffe u. Allergene. Eine Erläuterung können Sie dem Aushang im Foyer entnehmen o. bei der Hauswirtschaftsleitung erfragen.

Bitte kreuzen Sie das von Ihnen gewünschte Menü an.

Name, Vorname

Datum

Unterschrift