



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 10.08. bis 16.08.2026

Seniorenheim Dinkelscherben

	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026	Samstag 15.08.2026 <i>Patrozinium DKL</i>	Sonntag 16.08.2026
Suppe	Brätknödelsuppe *(-4-10-a-c-g-i-)	Gemüse- cremesuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Badische Riebelesuppe *(-4-a-c-i-)	Gebundene Grießsuppe *(-4-a-c-i-)	Kraftbrühe mit Eierstich *(-4-c-i-)	Rahmsuppe von Gemüse *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Rinderbrühe mit Grießnockerl *(-4-a-c-i-)
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Pommes Salat *(-2-3-4-5-9-a-c-i-j-l-)	Curry-geschnetzeltes (Pute) mit Früchten Reis, Salat *(-2-3-4-9-10-a-g-i-j-)	Schinkennudeln Sauce Salat *(-2-3-4-9-a-c-i-j-)	Lasagne mit Käse überbacken Salatteller *(-2-3-4-9-10-a-c-g-i-j-)	Gefüllte Tortellini in Käse-Sahnesauce mit Erbsen *(-4-10-a-c-g-i-j-)	Geschmorte Kohlrouladen Sauce Püree *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Geschmortes Hirschgulasch Spätzle Rosenkohl *(-4-a-c-i-j-)
Hier ankreuzen→							
Menü 2	Kartoffelnocken mit Basilikum Tomatensauce Salat *(-2-3-4-5-9-a-i-j-l-)	Grießschnitten mit Rhabarberkompott *(-2-3-9-10-a-c-g-)	Semmelauf mit Früchten Erdbeersauce *(-2-3-9-10-a-c-g-)	Tomaten-Käsetoast mit Pesto Salat *(-2-3-4-9-10-a-c-g-i-j-)	Pfannkuchen mit Marmelade *(-2-3-9-10-c-g-)	Gedünsteter Seehecht Dillrahmsauce Gemüse Kartoffeln *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Gebratenes Schnitzel Sauce Spätzle Rosenkohl *(-4-a-c-i-j-)
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