



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 24.08. bis 30.08.2026

Seniorenheim Dinkelscherben

	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Suppe	Teigmuschelsuppe *(-4-a-c-i-)	Cremesuppe von Lauch *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Kartoffelsuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Frühlingsuppe mit Nudeln *(-4-a-c-i-)	Rahmsuppe von Champignons *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Kürbissuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Brühe mit Grießnockerl *(-4-a-c-i-)
Menü 1	Gyros vom Schwein Sauce Püree Salat *(-2-3-4-5-9-10-a-g-i-j-l-)	Gebratenes Kassler (Schwein) Sauce Kartoffeln Gemüse *(-2-3-4-5-a-i-j-l-)	Linsengemüse Wiener Würstel Spätzle *(-2-3-4-8-a-c-i-j-)	Fleischküchle vom Schwein, Sauce Blaukraut Bratkartoffel *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Tiroler Gröstl mit Gemüse und Zwiebeln *(-2-3-4-5-a-i-j-l-)	Tellerfleisch Schnittlauchsauce Bouillonkartoffeln *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Schweineschitzel "Wiener Art" Pommes frites Salat *(-2-3-4-5-9-a-c-i-j-l-)
Hier ankreuzen→							
Menü 2	Rohnudeln Vanillesauce Zimt-Zucker *(-2-3-9-10-a-c-g-)	Nudelpfanne mit Gemüse Tomatensauce *(-4-a-c-i-j-)	Pizza mit Tomaten Pilze, Gemüse und Käse Salatteller *(-2-3-4-9-10-a-c-g-i-j-)	Gebackenes Seelachsfilet Remoulade Bratkartoffel *(-4-5-10-a-c-g-i-j-l-)	Süße Pfannkuchen mit Marmelade *(-2-3-9-10-c-g-)	Blumenkohlaufguss mit Käse überbacken Rahmsauce Kartoffeln *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Schweineschitzel "Wiener Art" Püree Salat *(-2-3-4-5-9-10-a-c-g-i-j-)
Hier ankreuzen→							
Nachtsch	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