



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 14.09. bis 20.09.2026

Seniorenheim Dinkelscherben

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
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