



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 05.10. bis 11.10.2026

Seniorenheim Dinkelscherben

	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026
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