



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 19.10. bis 25.10.2026

Seniorenheim Dinkelscherben

	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
Suppe	Rinderbrühe mit Teigmuscheln *(-4-a-c-i-)	Cremesuppe von Lauch *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Kartoffelsuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Frühlingssuppe mit Nudeln *(-4-a-c-i-)	Rahmsuppe von Champignons *(-4-a-c-i-)	Kürbissuppe *(-3-4-5-10-a-g-i-l-)	Brühe mit Grießnockerl *(-4-10-a-c-g-i-)
Menü 1	Gyros vom Schwein Sauce Püree Salat *(-2-3-4-5-9-10-a-c-g-i-j-)	Gebratenes Kasseler (Schwein) Sauce Kartoffeln Gemüse *(-4-5-10-a-c-g-i-j-l-)	Lintengemüse Wiener Würstel Spätzle *(-4-10-a-c-g-i-j-)	Gulasch vom Schwein in Tomaten- Gemüesoße Nudeln *(-4-10-a-c-g-i-j-)	Tiroler Gröstl mit Gemüse, Speck und Zwiebel *(-4-a-c-i-j-)	Gekochte Rinderbrust Schnittlauchsauce Wirsinggemüse Boullionkartoffeln *(-4-5-10-a-g-i-j-l-)	Schweineschnitzel "Wiener Art" Pommes Frites Salat *(-2-3-4-5-9-10-a-g-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 *(-4-a-c-i-j-)	Gebacknes Seelachsfilet Rahmkartoffeln *(-10-3-2-w-g-c-a-)	Rührei Spinat Kartoffeln *(-2-3-4-8-10-a-c-g-i-j-)	Blumenkohlaufauf mit Käse überbacken Rahmsauce Kartoffeln *(-4-10-a-g-i-j-)	Schweineschnitzel "Wiener Art" Püree Salat *(-2-3-4-5-9-10-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