

unser Angebot für die Woche 17.08.2026 - 23.08.2026



Name:

KW 34	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.08.2026	Buttermilchkaltschale Heidebeere  24;	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Buttererbsen   3;4;18;18a;20;24;	Käsetortellini mit Tomatensahnesauce dazu Möhren-Apfelsalat 18;18a;20;24;	Obstkompott   2;4;
Dienstag, 18.08.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise   26;	Geflügelfrikadellen an Bratensoße mit Kartoffel-Möhrenstampf   2;10;18;18a;20;24;29;	Vegetarische Paprikaschote Kartoffel Püree und Blattsalat an Kräuterdressing  2;10;18;18a;24;26;27;29;	Butterkekspudding  18;18a;24;
Mittwoch, 19.08.2026	Karottencremesuppe   2;18;18a;	Westfälischer Pfefferpotthast Salzkartoffeln und Prinzessbohnen   18;18a;	Couscous Gemüse Törtchen Kräutersauce   18;18a;	Orangencreme  2;4;24;
Donnerstag, 20.08.2026	Klare Ochschwanzsuppe mit Einlage  4;10;29;	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösties Brokkoli  18;18a;24;	Gemüsebratling mit Kerbelsauce, Linsengemüse und Drilling Kartoffeln  3;4;18;18a;20;26;	Vanillepudding mit Johannisbeerkompott  4;24;
Freitag, 21.08.2026	Kiwi-Banane Kaltschale   2;4;	Gebratenes Hokifilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln ZucchiniGemüse  18;18a;21;24;27;	Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuterquark und Bulgursalat  18;18a;20;24;	Erdbeerquark  24;
Samstag, 22.08.2026	Obst	Grobe Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Fingermöhren   2;4;10;18;18a;24;29;	Weißer Bohneneintopf mit Baguette  18;18a;18b;18c;24;26;	Aprikosencreme  24;
Sonntag, 23.08.2026	Spargelcremesuppe  18;18a;	Rinderbraten mit Kartoffeln und Romanesco in Sauce Hollandaise  4;18;18a;20;24;26;	Rinderbraten mit Kartoffel Püree Blattsalat und Joghurtdressing  1;2;4;10;24;26;27;29;	Birne Helene  2;24;

Die Speisepläne bitte immer bis spätestens Dienstag für die darauffolgende Woche ausgefüllt dem Fahrer mitgeben. So ist eine reibungslose Lieferung möglich.

Aus hygienischen Gründen bitte das Geschirr spülen. Herzlichen Dank

info@avita-pflege.de | Telefon: 02941 2898101

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phosphat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;
Deklarationspflichtige Allergene
18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandnüsse; 25g. Pistazien; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 30. Lupinen; 31. Weichtiere;
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.