

unser Angebot für die Woche 24.08.2026 - 30.08.2026



Name:

KW 35	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.08.2026	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen  26;	Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree   1;2;10;12;16;18;18a;24;29;	Vollkornnudeln in Tomatensahnesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing  18;18a;24;	Nuss-Nougat Pudding  24;25;25a;
Dienstag, 25.08.2026	Rote Bete Cremesuppe  6;18;18a;24;	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce, Salzkartoffeln und Brokkoli  1;12;16;18;18a;24;	Polentatasche gefüllt mit Spinat dazu Sahnesauce und Kartoffelwedges  18;18a;24;	Mandarinenquark  24;
Mittwoch, 26.08.2026	Himbeere-Johannisbeere Kaltschale  	Hackbraten in Sauce dazu Kartoffelgratin und bunte Karotten   4;10;18;18a;20;24;27;29;	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Kräuter dressing  18;18a;20;24;27;	Grießpudding mit Sauerkirschkompott  4;18;18a;24;
Donnerstag, 27.08.2026	Kartoffelcremesuppe  18;18a;24;26;	Rindergulasch mit Kroketten und Spitzkohlgemüse  10;24;26;29;	Blumenkohl-Käsemedaillon Kartoffel-Gemüse Stampf  18;18a;24;	Cappuccinocreme  4224;
Freitag, 28.08.2026	Zwiebelsuppe  	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat  4;10;18;18a;21;24;29;	Bauernfrühstück mit Blattsalat und Joghurtdressing  1;4;6;20;24;27;	Milchreis mit Zimt und Zucker  24;
Samstag, 29.08.2026	Obst	Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst  1;2;4;12;16;18;18a;20;27;	Graupeneintopf mit Baguette   3;4;18;18a;18b;18c;26;	Erdbeerjoghurt  24;
Sonntag, 30.08.2026	Rinderbrühe mit Einlage  18;18a;20;24;26;	Schweinenackenbraten mit Zwiebel-Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei   4;18;18a;24;27;	Schweinenackenbraten mit Zwiebel-Senfsauce, Kartoffel Püree und Leipziger Allerlei   2;4;10;18;18a;24;27;29;	Rote Grütze mit Vanillesauce  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 Phospat; 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.