

unser Angebot für die Woche 28.09.2026 - 04.10.2026



Name:

KW 40	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.09.2026	Hühnerbrühe mit Einlage  26;	Rindergulasch mit Spätzle und Apfelrotkohl  10;18;18a;20;26;29;	Farfalle mit Gemüsebolognese dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing  2;4;6;18;18a;20;24;26;27;	Obstsalat  
Dienstag, 29.09.2026	Blumenkohlcremesuppe  18;18a;24;	Backfisch mit Erbsen - Möhren dazu Röstkartoffeln und Remoulade  18;18a;20;21;24;27;	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräuterdipp  18;18a;20;24;	Pfirsich Quarkspeise  2;24;
Mittwoch, 30.09.2026	Minestrone  18;18a;20;	Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Djuvecreis  24;	Blumenkohl-Süßkartoffel-Auflauf  4;18;18a;20;24;	Orangencreme  2;4;24;
Donnerstag, 01.10.2026	Kartoffelcremesuppe  10;18;18a;24;26;29;	Grünkohl mit Mettenden und Salzkartoffeln  1;2;4;12;16;	Linsencurry mit Mango und Kokos dazu Basmatireis  24;26;	Erdbeerjoghurt  24;
Freitag, 02.10.2026	Zwiebelsuppe   4;	Fischroulade mit Zitronengrassauce auf JulienneGemüse dazu Salzkartoffeln  3;4;18;18a;21;24;26;	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat dazu Sahnesauce und Mischgemüse  18;18a;24;	Kirschquarkspeise  24;
Samstag, 03.10.2026	Obst  	Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Paprika dazu Blattsalat an Joghurtdressing   2;3;4;6;20;24;27;	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  2;3;4;10;18;18a;20;24;29;	Vanillepudding  4;24;
Sonntag, 04.10.2026	Ochsenchwanzbrühe  4;	Kutschergeschnetzeltes mit frischen Champignons, Salzkartoffeln und Rotkohl   1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	Kutschergeschnetzeltes mit frischen Champignons, Kartoffelpüree und Möhren   1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	Creme Schwarzwälder Art  18;18a;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.