

unser Angebot für die Woche 05.10.2026 - 11.10.2026

Name: _____



KW 41	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 05.10.2026	Grünkohlcremesuppe  24;26;	Bayrischer Zwiebelkuchen mit Speck dazu Gurkensalat mit Dill  1;2;12;16;18;18a;20;24;27;	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Brokkoli, Tomatensahnesauce dazu Mediteranes Gemüse  18;18a;24;	Frischobst
Dienstag, 06.10.2026	Hühnerbrühe mit Einlage  26;	Backhendl mit Bayrischen Kartoffelsalat  1;18;18a;27;	Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark und Kartoffelgratin 18;18a;20;24;	Vanillejoghurt  4;24;
Mittwoch, 07.10.2026	Käsecremesuppe  1;3;4;18;18a;24;	Münchener Schweinebraten dazu Brezelknödel mit Pfifferlinge und Krautsalat  18;18a;20;	Sojahackbällchen mit Käsesahnesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse  4;12;16;18;18a;20;23;24;26;	Obstsalat  
Donnerstag, 08.10.2026	Rindfleischsuppe mit Flädle  18;18a;20;24;26;	Sauerkraut- Kartoffelauflauf mit Kasseler  1;2;10;24;26;29;	Bunte Farfalle mit Gemüsebolognese und geriebenen Parmesan  1;18;18a;20;24;26;	Karamellpudding  24;
Freitag, 09.10.2026	Champignoncremesuppe   18;18a;	Scholle Filet "Finkenwerder Art" mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse   1;2;4;12;16;18;18a;21;	Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln dazu ein grüner Salat an Kräuterdressing  4;18;18a;20;24;27;	Milchreis mit Sauerkirschkompott  4;24;
Samstag, 10.10.2026	Obst	Weißwurst mit süßem Senf und Brezel dazu Obatzda  12;16;18;18a;27;	Gemknödel mit Mohnbutter und Pflaumenkompott  18;18a;20;24;	Buttermilchdessert  24;
Sonntag, 11.10.2026	Rinderbrühe mit Einlage  18;18a;20;24;26;	Minihaxe mit Senf dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree  1;2;10;23;24;27;29;	Minihaxe dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  2;4;23;	Bayrische creme mit Erdbeeresauce  20;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.