

Essen auf Rädern, Tel:06201/946174, Fax:06201/499544 E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags: Tel:0152/22989965 - vom 10 – 14 Uhr

KW 40

Max Muster

Musterstraße XX

12345 Musterstadt

Speiseplan vom 29.09.2025 bis 05.10.2025 - Kalenderwoche 40

Montag		Montag	
Menü 1	Nudeln mit Gyrostreifen, Paprikasoße, Salat G,M	Menü 1	☐
Menü 2	Süße "Überraschung" mit Sahnesoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Dienstag		Dienstag	
Menü 1	Leberknödel mit Speck, Sauerkraut und Püree G1	Menü 1	☐
Menü 2	Eblyweizengemüsepfanne mit Champignons u. Käsesoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Mittwoch		Mittwoch	
Menü 1	Hirschgulasch mit Pilzen, Schupfnudeln und Salat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Aprikosenknödel mit Frucht- und Mandelsoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Donnerstag		Donnerstag	
Menü 1	Geflügel Cordon Bleu mit Salzkartoffeln und Gemüse G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Kartoffelgnocchis, Kräutersoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Freitag		Freitag	
Menü 1	Lachsfilet a.d. Ofen, Kartoffelgratin, Blattspinat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Bergkäsenocken, Frischkäsesoße, Blattspinat G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Samstag		Samstag	
Menü 1	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln und Bauchspeck G1	Menü 1	☐
Menü 2	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln G1	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Sonntag		Sonntag	
Menü 1	Schweinenackenbraten mit Semmelknödelscheiben, Rahmwirsing G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Veget. Bratling mit Püree und Rahmwirsing	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel:06201/946174, Fax:06201/499544 E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags: Tel:0152/22989965 - vom 10 – 14 Uhr

KW 41

Max Muster

Musterstraße XX

12345 Musterstadt

Speiseplan vom 06.10.2025 bis 12.10.2025 - Kalenderwoche 41

Montag		Montag	
Menü 1	Maultaschen m. Zwiebelsoße, Kartoffel-Gurkensalat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Kräuterpfannkuchen mit Gemüseragout G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Vegetarischer Bratling, Kartoffel-Gurkensalat G	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Dienstag		Dienstag	
Menü 1	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Reis und Gemüse G1	Menü 1	☐
Menü 2	Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Mittwoch		Mittwoch	
Menü 1	Rindergeschnetzeltes mit Gemüsewürfeln, Nudeln und Salat G1	Menü 1	☐
Menü 2	Dampfnudel mit Salzkruste, Vanillesoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Donnerstag		Donnerstag	
Menü 1	Schweinesteak "Natur", Kroketten und Gemüse G1	Menü 1	☐
Menü 2	Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen, Paprikasoße und Gemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Freitag		Freitag	
Menü 1	Grillfisch "Tomate-Basilikum", Kartoffelstampf, Gemüse G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Gemüse-Omelette mit Kartoffelstampf, Gemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Samstag		Samstag	
Menü 1	Graupengemüseeeintopf mit kleinen Köttbullar Klößchen G1	Menü 1	☐
Menü 2	Heiße Fleischwurst mit Rahmkartoffeln G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Graupengemüseeeintopf	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Sonntag		Sonntag	
Menü 1	Gefüllte Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Rotkraut G1	Menü 1	☐
Menü 2	Pilzrisotto mit Frischkäsesoße und Gemüsestreifen G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel:06201/946174, Fax:06201/499544 E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags: Tel:0152/22989965 - vom 10 – 14 Uhr

KW 42

Max Muster

Musterstraße XX

12345 Musterstadt

Speiseplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025 - Kalenderwoche 42

Montag		Montag	
Menü 1	Gabelspaghetti in Frischkäsesoße m. Speck, Salat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Kompott M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Dienstag		Dienstag	
Menü 1	Gefüllte Hähnchenroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse G1	Menü 1	☐
Menü 2	Semmelknödelscheiben mit Pilzsoße und Gemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Mittwoch		Mittwoch	
Menü 1	Schweinegeschnetzeltes in Currysoße, Reis und Salat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Kartäuser Hefeknödel mit Frucht- u. Mandelsoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Donnerstag		Donnerstag	
Menü 1	Wildbratwurst mit Püree und Spitzkohl G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Vegetarisches Valess Schnitzel mit Kartoffelgemüsepfanne G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Freitag		Freitag	
Menü 1	Fischfilet mit Kräuterhaube, Petersiliekartoffeln und Gemüse G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Vegetarisch gefüllte Maultaschen, Weißweinsauce, Gemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Samstag		Samstag	
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln und Fleischwurstscheiben 2,3	Menü 1	☐
Menü 2	Heiße Würstl mit Kartoffelsalat G1	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Linseneintopf mit Kartoffeln G1	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Sonntag		Sonntag	
Menü 1	Kalbsrollbraten mit Spinatspätzle und Karottengemüse G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Quinoa-Gemüsebällchen, Kräutersauce, Karottengemüse	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel:06201/946174, Fax:06201/499544 E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags: Tel:0152/22989965 - vom 10 – 14 Uhr

KW 43

Max Muster

Musterstraße XX

12345 Musterstadt

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025 - Kalenderwoche 43

Montag		Montag	
Menü 1	Geflügelfrikadelle mit Gemüsereis und Salat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Salat G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Dienstag		Dienstag	
Menü 1	Käseschnitzel mit Tomatensoße, Nudeln und Gemüse G1	Menü 1	☐
Menü 2	Blumenkohlbratling, Püree und Gemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Mittwoch		Mittwoch	
Menü 1	Schweinegulasch mit Champignons, Schupfnudeln, Salat G1	Menü 1	☐
Menü 2	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Donnerstag		Donnerstag	
Menü 1	Kassler Nackenbraten mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse G1	Menü 1	☐
Menü 2	Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit Lauchgemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Freitag		Freitag	
Menü 1	Schollenfilet m. Speckwürfeln, Rosmarinkartoffeln, Blumenkohlgemüse G1	Menü 1	☐
Menü 2	Kräuterrührei mit Püree und Blumenkohlgemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Samstag		Samstag	
Menü 1	Kartoffelbohne Eintopf mit Rindfleischstreifen G1	Menü 1	☐
Menü 2	Vegetarische Pizza mit Kopfsalat G1	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Sonntag		Sonntag	
Menü 1	Minischweinehaxe, Petersilienkartoffeln, Kohlrabigemüse G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Süßkartoffelgnocchis mit Frischkäsesoße und Kohlrabigemüse G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Essen auf Rädern, Tel:06201/946174, Fax:06201/499544 E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
 Rufbereitschaft Wochenende / Feiertags: Tel:0152/22989965 - vom 10 – 14 Uhr

KW 44

Max Muster

Musterstraße XX

12345 Musterstadt

Speiseplan vom 27.10.2025 bis 02.11.2025 - Kalenderwoche 44

Montag		Montag	
Menü 1	Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika, kleines Brötchen G1	Menü 1	☐
Menü 2	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Dienstag		Dienstag	
Menü 1	Bratwurst mit Kräuterpüree und Sauerkraut G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Vegetarisch gefüllter Pfannkuchen mit Gemüseragout G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Mittwoch		Mittwoch	
Menü 1	Paniertes Schnitzel mit Kochkäse, Bratkartoffeln und Salat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Schnitzel "Natur" mit Kochkäse, Bratkartoffeln und Salat G1,M	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Donnerstag		Donnerstag	
Menü 1	Gekochte Rinderbrust, Meerrettichsoße, Kartoffeln, rote Beete G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Kartoffelrösti mit Kräuterdip und rote Beete G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Freitag		Freitag	
Menü 1	Wildlachsfilet in Krosspanade, kalte grüne Soße, Kartoffelgurkensalat G1,M	Menü 1	☐
Menü 2	Gemüselasagne mit Frischkäsesoße G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Seelachs "Natur", kalte grüne Soße, Kartoffel-Gurkensalat G1,M	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Samstag		Samstag	
Menü 1	Nudelgemüseeeintopf mit Hühnchen G1	Menü 1	☐
Menü 2	Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln G1,M	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes	☐
Veget.	Nudelgemüseeeintopf	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐
Sonntag		Sonntag	
Menü 1	Schweinenacknbraten aus dem Ofen, Kartoffelgratin, Rosenkohl G1	Menü 1	☐
Menü 2	Sellerieschnitzel mit Püree und Rosenkohl	Menü 2	☐
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes	☐
Veget.	Wie Menü 2	Veget.	☐
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend	☐

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Getreide 1, Weizen 2, Gerste 3, Hafer 4, Roggen 5, Dinkel 6, Kamut 7, Grünkern 8, Einkorn 9, Emmer 10, Triticale 11 <u>Beispielserzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie	Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielserzeugnisse:</u> Krebsbutter
Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysosym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)	Schwefeldioxid und Sulfid -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielserzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kalziumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228
Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus	Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen
Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielserzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchzucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse	Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln 1, Hasel- 2, Wal- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste
Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielserzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz	Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielserzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl
Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielserzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine	Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielserzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)
Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein	Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoffen	9	koffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoff(en)	10	chininhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	11	mit Süßungsmittel(n)
4	mit Geschmacksverstärker(n)	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
5	mit Schwefeloxid	13	gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	14	mit Taurin
7	mit Phosphat		
8	mit Milcheiweiß		