

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 3
Max Muster
Musterstraße XX
12345 Musterstadt

Speiseplan vom 12.01.2026 bis 18.01.2026 - Kalenderwoche 3

Montag		Montag
Menü 1	Nudeln mit Soße Bolognese, Parmesan u. Salat G1,M	Menü 1
Menü 2	Vegetarische Pinsa "Margherita", Salat G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Dienstag		Dienstag
Menü 1	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kräutersoße G1,I	Menü 1
Menü 2	Semmelknödelscheiben mit Kräutersoße, Lauchgemüse G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Mittwoch		Mittwoch
Menü 1	Rindergeschnetzeltes mit Selleriewürfeln, Sesamkartoffeln, Salat M	Menü 1
Menü 2	Süße "Überraschung" mit Mandelsoße G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Donnerstag		Donnerstag
Menü 1	Fleischklößchen mit Tomatensoße, Kräuterreis, Erbsen G1,M	Menü 1
Menü 2	Spaghetti mit Tomatensoße und Erbsengemüse G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Freitag		Freitag
Menü 1	Seelachsfilet mit Kräuterhaube, Salzkartoffeln, Kohlrabi in Rahm G1,M	Menü 1
Menü 2	Gekochtes Ei in Honig-Senf-Soße, Püree, Kohlrabi in Rahm M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Samstag		Samstag
Menü 1	Kartoffelerbseneintopf mit Bauchspeck	Menü 1
Menü 2	Currywurst mit gebackenen Kartoffelspannen G1	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Kartoffelerbseneintopf	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Sonntag		Sonntag
Menü 1	Putenrollbraten, Kartoffelgratin u. Blumenkohl-Romanescogemüse G1,M	Menü 1
Menü 2	Kürbis-Steckrüben-Frikadelle, Petersilienkartoffeln, Gemüse G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller 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 4
Max Muster
Musterstraße XX
12345 Musterstadt

Speiseplan vom 19.01.2026 bis 25.01.2026 - Kalenderwoche 4

Montag		Montag
Menü 1	Rinderfrikadelle mit Kartoffel-Sellerie Stampf, Salat G1,M	Menü 1
Menü 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Birnenkompott G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Dienstag		Dienstag
Menü 1	Fleischkäs aus dem Ofen, Bratkartoffeln und Bohnengemüse G1,M	Menü 1
Menü 2	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Mittwoch		Mittwoch
Menü 1	Hähnchen Gyros geschnetzeltes mit Nudeln und Salat G1	Menü 1
Menü 2	Gefüllte süße Pfannkuchen mit Frucht- u. Vanillesoße G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Donnerstag		Donnerstag
Menü 1	Kleines Eisbein mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut G1	Menü 1
Menü 2	Backofenröstli mit Gemüseragout G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Freitag		Freitag
Menü 1	Schollenfilet m. Speckwürfeln, Rosmarinkartoffeln u. Paprikagemüse G1,M	Menü 1
Menü 2	Gebackener Fetakäse mit Kräuterreis, Paprikagemüse G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Samstag		Samstag
Menü 1	Nudelgemüseeintopf mit Hähnchen G1	Menü 1
Menü 2	Weißenwurst mit süßem Senf und Brezel G1	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Nudelgemüseeintopf	Veget.
Abend	Auf schnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Sonntag		Sonntag
Menü 1	Schweinenackenbraten aus dem Ofen, Schupfnudeln, Fingermöhrchen G1	Menü 1
Menü 2	Gemüsestrudel mit Frischkäsesoße, Fingermöhrchen G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Auf schnittteller 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 5
Max Muster
Musterstraße XX
12345 Musterstadt

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026 - Kalenderwoche 5

Montag		Montag
Menü 1	Gabelspaghetti mit Speck und Käse, Frischkäsesoße, Salat G1,M	Menü 1
Menü 2	Kräuterpfannkuchen mit Frischkäsesoße, Salat G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Aufschneitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Dienstag		Dienstag
Menü 1	Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln G1	Menü 1
Menü 2	Eblyweizen-Gemüsepflanze mit Paprikasoße G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Aufschneitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Mittwoch		Mittwoch
Menü 1	Schweinegulasch mit Gemüsewürfeln, Spätzle, Salat G1,M	Menü 1
Menü 2	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Aufschneitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Donnerstag		Donnerstag
Menü 1	Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln, Blumenkohlgemüse G1,M	Menü 1
Menü 2	Blumenkohlgemüse mit Soße Hollandaise, Salzkartoffeln G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Aufschneitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Freitag		Freitag
Menü 1	Hokifischfilet "Müllerin", Kartoffelgratin, Blattspinat G1,M	Menü 1
Menü 2	Eiomlette mit Püree und Blattspinat G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 2	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Aufschneitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Samstag		Samstag
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln und Fleischwurstscheiben G1	Menü 1
Menü 2	Heiße Würstchen mit Senf und Kartoffelsalat G1	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1	Diabetes
Veget.	Linseneintopf mit Kartoffeln G1	Veget.
Abend	Aufschneitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Abend
Sonntag		Sonntag
Menü 1	Honigbraten mit Backofenkroketten, Rotkohl G1	Menü 1
Menü 2	Sellerieschnitzel mit Püree und Rotkohl G1,M	Menü 2
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Diabetes
Veget.	Wie Menü 2	Veget.
Abend	Aufschneitteller 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>Beispielerzeugnisse:</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 Taschenkrebs, Seespinnen <u>Beispielerzeugnisse:</u> Krebsbutter
Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysosym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)	Schwefeldioxid und Sulfit -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielerzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfit E222, Natriummetabisulfit E223, Kaliummetabisulfit E224, Kalziumsulfit E226, Kalziumbisulfit E227, Kaliumbisulfit E228
Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus	Sojabohnen -Soy- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</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>Beispielerzeugnisse:</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, Haselnuss- 2, Walnuss- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste
Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielerzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz	Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsäaten <u>Beispielerzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl
Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielerzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine	Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielerzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)
Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</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 gewächst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) |
| 6 mit Schwärzungsmittel(n) | 14 mit Taurin |
| 7 mit Phosphat | |
| 8 mit Milcheiweiß | |