Bodelschwingh Ambulanter Pflegedienst gGmbH
Essen auf Rädern
Telefon: 06201/9461-74 Fax: 06201/499544
E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
Rufbereitschaft an Wochenenden und Feiertags
unter Handynr. 0152/22989965 von 10 bis 14 Uhr

Speiseplan für die KW 43 vom 19.10.2026 - 25.10.2026

	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
Menü 1	Geflügelfrikadelle mit Gemüsereis und Salat G1,M	Käseschnitzel mit Tomatensoße, Nudeln und Kohlrabigemüse G1,M	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, Knöpfle, Salat G1,M	Kassler Nackenbraten, Salzkartoffeln, Rahmwirsing G1,M	Fischfrikadelle aus dem Ofen, Kartoffel-Gurkensalat, kalte grüne Soße G1,M	Kartoffel-Kürbiseintopf mit kleinen Fleischklößchen G1	Minischweinehaxe, Kartoffelstampf, Spitzkohl G1,M
Menü 2	Gefüllte Kartoffeltasche, Frischkäsesoße, Salat G1,M	Rote Beete Gnoccis, Tomatensoße und Kohlrabi G1,M	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Sahnesoße G1,M	Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit Rahmwirsing G1,M	Rührei mit Schnittlauch, Bratkartoffeln, Kirschtomaten G1,M	Weißwurst mit süßem Senf und Brezel	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Kartoffelstampf, Spitzkohl
Diabetes	Wie Menü 1	Hähnchensteak "Natur", Vollkornnudeln, Kohlrabigemüse G1,M	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Kartoffel-Kürbiseintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Bodelschwingh Ambulanter Pflegedienst gGmbH
Essen auf Rädern
Telefon: 06201/9461-74 Fax: 06201/499544
E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
Rufbereitschaft an Wochenenden und Feiertags
unter Handynr. 0152/22989965 von 10 bis 14 Uhr

Speiseplan für die KW 44 vom 26.10.2026 - 01.11.2026

	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Menü 1	Nudeln mit Paprika-Tomatensoße, Hähnchenstreifen, Salat G1,M	Gebackener Fleischkäse mit Kräuterpüree und Sauerkraut G1,M	Putengeschnetzeltes mit Gemüsewürfeln, Tomatenreis und Salat G1,M	Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Käse und Schinken, Petersilienkartoffeln G1,M	Gebackenes Hoki-Fischfilet, Kartoffel-Wedges, Karotten-Erbsen-Gemüse G1,M	Kartoffelbohneneintopf mit Rindfleischwürfeln G1	Gefüllter Schweinebraten, Semmelknödelscheiben, Rosenkohl G1,M
Menü 2	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Gebratene Schupfnudeln mit Pilzen und Gemüsestreifen G1,M	Süße "Überraschung" mit Vanillesoße G1,M	Kartoffelrösti mit Blumenkohl, Soße Hollandaise G1,M	Bulgur-Gemüsepfanne mit Qrispy-Bällchen, Gemüse G1,M	Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika, kleines Brötchen G1	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Rosenkohl
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Kartoffelbohneneintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Bodelschwingh Ambulanter Pflegedienst gGmbH
Essen auf Rädern
Telefon: 06201/9461-74 Fax: 06201/499544
E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
Rufbereitschaft an Wochenenden und Feiertags
unter Handynr. 0152/22989965 von 10 bis 14 Uhr

Speiseplan für die KW 45 vom 02.11.2026 - 08.11.2026

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026	Samstag 07.11.2026	Sonntag 08.11.2026
Menü 1	Currywurst mit gebackenen Kartoffeln, Cole Slaw Salat (Karotten-Kraut-Salat) G1	Frikadelle mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Bohnen G1	Schweinegulasch mit Nudeln und Salat G1,M	Hühnerfrikassee mit Spargel, Kräuterreis und Lauchgemüse G1,M	Wildlachsfilet, Petersilienkartoffeln, Blattspinat G1,M	Pichelsteiner Eintopf mit Rind- und Schweinefleisch G1,M	Honigbraten mit Pilzsoße, Spätzle und Brokkoli G1,M
Menü 2	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Kürbisrisotto mit Frischkäsesoße, Bohnen G1,M	Apfel-Ofenschlupfer mit Sahnesoße G1,M	Rotes Linsengemüse mit Würfelkartoffeln, Lauchgemüse G1,M	Gekochtes Ei, Senf-Dillsoße, Püree und Blattspinat G1,M	Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln 2,3	Vegetarisch gefüllter Pfannkuchen, Pilzsoße, Brokkoli
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Pichelsteiner Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Bodelschwingh Ambulanter Pflegedienst gGmbH
Essen auf Rädern
Telefon: 06201/9461-74 Fax: 06201/499544
E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
Rufbereitschaft an Wochenenden und Feiertags
unter Handynr. 0152/22989965 von 10 bis 14 Uhr

Speiseplan für die KW 46 vom 09.11.2026 - 15.11.2026

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Menü 1	Nudeln mit Tomatensoße, Gyrosstreifen, Salat G1,M	Paniertes Schnitzel, Kräuterwedges, Paprikagemüse G1	Gänsebrust mit Kartoffelknödel, Rotkohl G1,M	Rinderbäckchen mit Kartoffeln und Karottengemüse G1,M	Gebratenes Seelachsfilet, Butterreis und Kirschtomaten G1,M	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Rindfleisch, kleines Brötchen G1	Putenrollbraten mit Nudeln und Blumenkohlgemüse G1,M
Menü 2	Gefüllte Aprikosenknödel mit Frucht- und Mandelsoße G1,M	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott G1,M	Bergkäsenocken, Kräutersoße, Karottengemüse G1,M	Spaghetti mit Frischkäsesoße, Kirschtomaten G1,M	Fleischkäse aus dem Ofen mit Senf, Kartoffelsalat	Gemüsefrikadelle mit Püree und Blumenkohlgemüse
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Gemüsebratling mit Kartoffelsalat G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Bodelschwingh Ambulanter Pflegedienst gGmbH
Essen auf Rädern
Telefon: 06201/9461-74 Fax: 06201/499544
E-Mail: ear@bodelschwingh-heim.de
Rufbereitschaft an Wochenenden und Feiertags
unter Handynr. 0152/22989965 von 10 bis 14 Uhr

Speiseplan für die KW 47 vom 16.11.2026 - 22.11.2026

	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026	Samstag 21.11.2026	Sonntag 22.11.2026
Menü 1	Hackfleischspieß mit Tomatenreis und Gurkensalat G,M	Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln G1	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Blattsalat G1,M	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffeln, Preiselbeeren, rote Beete G1,M	Kabeljaufilet im Backteig, Kartoffel-Gurkensalat G1,M	Nudelgemüseeintopf mit Hühnchen G1	Kassler Nackenbraten mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut G1,M
Menü 2	Kräuterpfannkuchen mit Gemüseragout G1,M	Asia-Nudelpfanne mit Currysoße G1,M	Apfelstrudel mit Vanillesoße G1,M	Vegetarisches Gulasch mit Nudeln G1,M	Gekochtes Ei, Honig-Senf-Dill Soße, Kartoffelpüree und Karottengemüse G1,M	Reibekuchen mit Apfelmus G1, M	Vegetarische Gemüsemaultaschen mit Gemüsestreifen und Frischkäsesoße G1,M
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Nudelgemüseeintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

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

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

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