

Altenpflegeheim Altenburgheim

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 16.02. bis 22.02.2026 KW 08

|                           | MENÜ 1   | A/Z   | MENÜ 2   | A/Z   |
|---------------------------|--|---|--|---|
| MO<br><br>ROSEN MONTAG    | Gemüsecremesuppe<br>Tortellini mit Hackfleischfüllung,<br>dazu Tomaten-Sahnesoße,<br>geriebener Käse und Salat<br>Vanillepudding       | 56,58<br><br>2,5,50,1,52,<br>56,58,59                                       | Gemüsecremesuppe<br>Senfeier<br>mit Salzkartoffeln<br>Vanillepudding                           | 56,58<br><br>50,1,52,<br>56,58,59                       |
| DI                        | Hühnerbrühe mit Einlage<br>Geflügellebergeschnetzeltes<br>an Kartoffel-Zwiebelpüree,<br>dazu Salat<br>Apfelquark                       | 50,1,52,<br>56,58<br><br>3,5,50,1,<br>52,56,<br>58,59,61<br><br>3,56        | Hühnerbrühe mit Einlage<br>Schupfnudel-Gemüsepflanne<br>mit Schnittlauchsoße<br><br>Apfelquark | 50,1,52,<br>56,58<br><br>50,1,52,<br>56,58<br><br>3,56  |
| MI<br><br>ASCHER-MITTWOCH | Maiscremesuppe<br>Linsen<br>mit Spätzle<br>und Saitenwürstchen<br>Fruchtkompott  | 56,58<br><br>2,4,17,<br>50,1,52,59<br><br>3                                 | Maiscremesuppe<br>Chili sin Carne<br>mit Reis<br>und kleinem Salat<br>Fruchtkompott            | 56,58<br><br>5,50,1,52,<br>56,58,59<br><br>3            |
| DO                        | Klare Brühe mit Nudeln<br>Gebratene Hähnchenbrust<br>mit Rahmsoße,<br>Kohlrabigemüse und Nudeln<br>Kirschjoghurt                       | 50,1,52,58<br><br>50,1,52,<br>56,58<br>50,1,52,<br>56,58,60                 | Klare Brühe mit Nudeln<br>Röstitaler<br>mit Gemüseragout<br><br>Kirschjoghurt                  | 50,1,52,58<br><br>56,58<br><br>56                       |
| FR                        | Paprikaccremesuppe<br>Paniertes Seelachsfilet,<br>dazu Kartoffelsalat<br>und Remoulade<br>Karamellcreme                                | 56,58<br><br>1,2,5,50,1,<br>52,53,56,59<br><br>1,56                         | Paprikaccremesuppe<br>Dampfnudel<br>mit heißen Kirschen<br><br>Karamellcreme                   | 56,58<br><br>50,1,52,56<br><br>1,56                     |
| SA                        | Deftiger Krauteintopf<br>mit Hackfleisch<br>und Kartoffeln<br>Puddingdessert   | 58<br><br>1,56  | Deftiger Krauteintopf<br>mit Kartoffeln<br><br>Puddingdessert                                  | 58<br><br>1,56  |
| SO                        | Klare Brühe mit Maultäschle<br>Gekochtes Rindfleisch<br>an Meerrettichsoße, dazu<br>Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren<br>Eisdessert | 50,1,52,<br>58,59<br><br>2,3,5,8,<br>50,1,56,<br>58,61<br>1,55,56,<br>57,10 | Klare Brühe mit Maultäschle<br>Geschmorte Karotten<br>mit Bouillonkartoffeln<br><br>Eisdessert | 50,1,52,<br>58,59<br><br>56,58<br><br>1,55,56,<br>57,10 |

Änderungen vorbehalten!

|  |
|--|
| <b>Täglich um 12 Uhr im Speisesaal zum Menü-Preis von 7,80,- Euro</b><br><b>Wir bitten um Voranmeldung bis 9:00 Uhr unter Telefon: 0711 / 54002-26</b> |
|--|

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe (A/Z) siehe Aushang!

Gerne gibt Ihnen die Küchenleitung weitere Auskünfte über die Zutaten sowie evtl. enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Bitte sprechen Sie uns an!