



Altenpflegeheim Altenburgheim

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 23.02. bis 01.03.2026 KW 09

	MENÜ 1	A/Z	MENÜ 2	A/Z
MO	Gemüsecremesuppe Kartoffelaufauflauf mit Hackfleisch und Weißkraut, dazu Bratensauce Karamellpudding	50.1,56,58 50.1,56,58 1,56	Gemüsecremesuppe Gebackener Camembert mit buntem Gemüse und Preiselbeeren Karamellpudding	50.1,56,58 50.1,56,58 1,56
DI	Klare Brühe mit gebranntem Grieß Cordon Bleu vom Schwein mit Karottengemüse, Kartoffelpüree und Soße Bananenquark	50.1,58 2,3,5,17, 50.1,52, 56,61 56	Klare Brühe mit gebranntem Grieß Gefüllte Zucchini mit Feta, dazu Kräuterkartoffeln  Bananenquark	50.1,58 56 56
MI	Kartoffelcremesuppe Herhaftes Rindergulasch mit Spiralnuedeln, dazu Bohnensalat Obstsalat	50.1,56,58 5,20,50.1, 52,56,58,59	Kartoffelcremesuppe Gebackene Grießschnitte mit Apfelmus Obstsalat	50.1,56,58 3,50.1, 52,56
DO	Klare Brühe mit Eierflocken Geflügelfrikadelle mit mexikanischem Bohnengemüse und Reis Mandarinenjoghurt	52,58 50.1,52, 56,59 56	Klare Brühe mit Eierflocken Käsespätzle mit Soße und Röstzwiebeln, dazu Salat  Mandarinenjoghurt	52,58 50.1,52, 56,58,59 56
FR	Blumenkohlcremesuppe Knusperfischfilet mit Spinatfüllung dazu Petersilienkartoffeln und Dill-Senf-Sauce Apfelkompott	50.1,56,58 50.1,52, 53,56, 58,59 3	Blumenkohlcremesuppe Gerührte Polenta mit gerateten Waldpilzen und Lauch  Apfelkompott	50.1,56,58 56,58 3
SA	Gaisburger Marsch mit Kartoffeln, Spätzle, Gemüse und Rindfleisch Puddingdessert	50.1,52,58 1,56	Gaisburger Marsch mit Kartoffeln, Spätzle, Gemüse und vegetarischen Maultäschle Puddingdessert	50.1,52, 56,58 1,56
SO	Klare Brühe mit Grießnocken Schweinebraten "Gyros Art" mit Mischgemüse und Kroketten Eisdessert	50.1,52,58 50.1,56,58 1,55, 56,57,10	Klare Brühe mit Grießnocken Blumenkohltaler mit Mischgemüse und Kroketten  Eisdessert	50.1,52,58 50.1,56 1,55, 56,57,10

Änderungen vorbehalten!

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

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!