



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 11.05.2026- 17.05.2026

J. Böhm - Küchenleitung -
Tel.: 91733-997

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Fruchtkaltschale KV Paniertes Putenschnitzel 3G,EI,W; mit Spargel überbacken EI,ML,SL Rosmarinkartoffeln ML	Fruchtkaltschale KV Champignonpfanne mit Holländischer Soße ML Kartoffelspalten GG,WZ Blattsalat KV	Zitronenkuchen 3,EI,SO,1 6,12	Mini Pizza 1,ML,WZ, 1,2,16
	Dessert	Apfelkompott KV 2	Apfelkompott KV 2		
Dienstag		Zwiebelsuppe 3G,SU,W Deftige Bratkartoffeln KV Spiegelei EI Gurkenhappen SE 4	Zwiebelsuppe 3G,SU,W Marillenknödel mit Vanillesoße 3,EI,ML,V 1,2,12	Waffeln 3,EI,ML,1 12	Fischbratrollchen 3,FI,SE,V
	Dessert	Kirschpudding SO,ML 12	Kirschpudding SO,ML 12		
Mittwoch		Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch und Weißbrot 3G,ML,W	Schwarzwurzeleintopf SL	gemachter Fantak 3,EI,ML,1 2,12	tyrischer Wurstsaft 1,ML,SE 2,7,12,16
	Dessert	Erdbeerquark ML	Erdbeerquark ML		
Donnerstag		Zitronenbuttermilch ML Schweineschnitzel 3G,EI,W; Kartoffelpüree ML Erbsen und Möhren KV	Zitronenbuttermilch ML Eier in Senfsoße EI,SL,SE 3 Kräuterkartoffelpüree ML Blattspinat 3G,SL,W	Biskuitrolle	Spargelröllchen 1,ML,SE 2,12,16,2
	Dessert	Eis ML 12	Eis ML 12		
Freitag		Tomatensuppe 3,ML,SL,1 Fischfrikadelle 3,FI,ML,V Salzkartoffeln KV Tomatensalat KV 3	Tomatensuppe 3,ML,SL,1 Pfannkuchen mit Spargelrahm 3,EI,ML,V 1,3	Berliner 3,EI,ML,1	Senfgurken SE 2,4
	Dessert	Banane / Apfel	Banane / Apfel		
Samstag		Thüringer Möhreeneintopf mit Mett KV 3	Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfel SL	Grazerringe 3,EI,SO,1	Kakao ML
	Dessert	Fruchtjoghurt ML	Fruchtjoghurt ML		
Sonntag		Gemüsebouillon SL Rinderroulade "Hausfrauen Art" 3,SE,SU,1 1 Salzkartoffeln KV Wachsbrechbohngemüse ML,SL	Gemüsebouillon SL Spinatknödel auf Kräuter-Käsesoße EI,ML,SL Tomaten-Paprika-Salat KV	Marinieren-Sahneschnee 3,EI,SO,MI	Vegetarischer Gemüsesalat EI,ML,SE 12
	Dessert	Mousse Zitrone ML 12	Mousse Zitrone ML 12		

Zusatzstoffe: 00 = Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 01 = mit Konservierungsmitteln, 02 = mit Antioxidationsmitteln, 03 = mit Geschmacksverstärker, 04 = mit Süßungsmittel(n), 05 = koffeinhaltig, 06 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 07 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = mit Farbstoff, 13 = geschwefelt, 14 = gewachst, 15 = geschwärzt, 16 = mit Phosphat, 17 = mit Milchpulver, 18 = mit Molkenpulver, 19 = mit Milcheiweiß, 20 = mit Eiklar, 21 = unter Verwendung von Milch, 22 = unter Verwendung von Sahne, 23 = mit Pflanzeneiweiß, 24 = mit Stärke, 27 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, 28 = aus Fischstücken zusammengefügt, 29 = aus Fleischstücken zusammengefügt, 30 = mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil (Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich.)

Allergene: KV = Keine vorhanden, GG = Enthält Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenlandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SU = Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben, LU = Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WT = Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Diätmenü, sowie alle anderen Kostformen, werden von Menü 1 und 2 abgeleitet.

Beirat: _____ Einrichtungsleitung: _____ Küchenleitung: _____ HWL: _____