

# Mittagessen für den Ambulanten Pflegeservice Essen auf Räder

Woche: 18

27. April 2026 bis 03. Mai 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vollkost</b>	Kartoffelpestosuppe Schweinegeschnetzeltes in feiner Soße Buttergemüse Spiralnudeln  Birne	Gemüsesud mit Kräuterklößchen <sup>11,12,2,23,4</sup>  Cevapcici <sup>12,17,2,4</sup> griechischer Art mit Djuvec-Reis Ajvar Tomatensalat  Panna Cotta Pudding	Grießsuppe  gebackenes Schweineschnitzel mit Bratensauce <sup>11,12,19</sup> Spätzle <sup>11,23</sup> und Salat Waldfruchtdessert	Gemüsebrühe mit Riebele <sup>11,23,4</sup>  Bärlauchmaultaschen mit Kräuter-Schmand-Soße  Salat Kiwi	Spargelcremesuppe <sup>11,19</sup>  gekochtes Bürgermeisterstück an Meerrettichsauce <sup>11,19</sup> Salzkartoffel Rote Bete Salat Karamelpudding	Gemüsebrühe mit Suppenmaultaschen <sup>11,12,17,2,23,4</sup>  Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und Schinken Salat  Milchreis Früchte <sup>11,19</sup>	Gemüsesud mit Eierflädle  Ofengeschmortes Putenschnitzel an Curry-Mango Jus mit Butterreis und Broccoli  Mini- Marmorkuchen
<b>Leichte Vollkost</b>	Kartoffelpestosuppe  Teigtaschen mit Limone-Basilikum in leichter Kräutersoße auf Blattspinat Birne	Gemüsesud mit Kräuterklößchen <sup>11,12,2,23,4</sup>  Hähnchenbrust aus dem Backofen an fruchtiger Tomatensauce <sup>11,12,4</sup> mit buntem Gemüsebulgur <sup>11,12,4</sup> Salat	Grießsuppe  Fisch in Honig-Senf Soße mit Gemüsejulinne und Stampfkartoffeln  Waldfruchtdessert	Gemüsebrühe mit Riebele <sup>11,23,4</sup>  Spaghetti <sup>11,23</sup> -Nest "Bolognese" an herzhafter Bolognesesauce <sup>12,2,4</sup> mit Parmesankäse Salat Kiwi	Spargelcremesuppe <sup>11,19</sup>  gebackenes Hokifilet mit Pariser Kartoffel an buntem Ofengemüse <sup>12</sup>  Karamelpudding	Gemüsebrühe mit Suppenmaultaschen <sup>11,12,17,2,23,4</sup>  Hühnerfrikasee "Frühlings Art" Reis  Milchreis Früchte <sup>11,19</sup>	Gemüsesud mit Eierflädle  geschmorter Rinderbraten mit würziger Natursauce <sup>12,17,4</sup>  Kaisergemüse Knöpfele <sup>11,23</sup>  Mini-Marmorkuchen
<b>Vegetarische Kost</b>	Kartoffelpestosuppe Ofenkartoffel mit Sour Creme und mediterranem Gemüse  Birne	Panna Cotta Pudding Gemüsesud mit Kräuterklößchen <sup>11,12,2,23,4</sup>  Nudel-Tomaten- Mozzarellagratin an fruchtiger Tomatensauce <sup>11,12,4</sup> Salat der Saison  Panna Cotta Pudding	Grießsuppe  Kartoffeltaler mit Tomatenrelish Rohkostsalat  Waldfruchtdessert	Gemüsebrühe mit Riebele <sup>11,23,4</sup>  Gemüsespaghetti an Tomaten-Fetasauce Salat  Kiwi	Spargelcremesuppe <sup>11,19</sup>  hausgemachte Kräuterkäsespätzle mit Röstzwiebel Salat  Karamelpudding	Gemüsebrühe mit Suppenmaultaschen <sup>11,12,17,2,23,4</sup>  Vegetarische Gemüselasagne <sup>11,12,19,23,4</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>11,12,4</sup>  Milchreis Früchte	Gemüsesud mit Eierflädle  feines KräuterPilzragout <sup>11,19</sup> mit Serviettenknödel <sup>11,19,23</sup> und Kaisergemüse  Mini- Marmorkuchen

Änderungen vorbehalten  
Wir sind ein von der EU zugelassener Betrieb  
EU Zulassungsnummer: BW 70014

1 Farbstoff  
2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt  
7 gewachst  
8 Süßungsmittel

9 Phosphat  
10 Coffein- und Chininhaltig  
11 Glutenhaltig  
12 Sellerie  
13 Krebstiere / Erzeugnisse  
14 Lupine / Erzeugnisse  
15 Sesam / Erzeugnisse  
16 Fisch

17 Senf / Erzeugnisse  
18 Erdnüsse / Erzeugnisse  
19 Milch / Erzeugnisse  
20 Schwefeldioxid / Sulfite  
21 Soja / Erzeugnisse  
22 Schalenfrüchte (Nüsse)  
23 Eier / Erzeugnisse  
24 Weichtiere / Erzeugnisse