

KW 3	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsoße ^{G, G1} Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 756 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 665 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Karotten- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 665 kcal
Dienstag	Spargelsuppe Gemüseintopf m. Rind u. Reis ^I Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} pro Portion: 344 kcal	Spargelsuppe Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschsoße Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 644 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Seelachs ^D Schnittlauchsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 664 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Fruchtojoghurt pro Portion: 697 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtojoghurt pro Portion: 525 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Bratwurst vom Schwein ¹ Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 646 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffeleintopf ^{I, 1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 525 kcal	Brokkolisuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 534 kcal
Freitag	Hühnerbrühe m. Reis ^I Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{C, G, G1} Kräuterreis Gemischtes Dessert pro Portion: 844 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 583 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 731 kcal
Samstag	Karottensuppe Königsberger Klopse (Schwein) ^C Kapernsoße ^{G, G1} Rote Beete Salat ^{4b} Reis Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 677 kcal	Karottensuppe Bunter Gemüseintopf ^I Roggenbrot ^{A, A2} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 328 kcal	Karottensuppe Rinderbolognese ^I Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 535 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Zucchini Reis Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 598 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Sojageschnetzeltes ^{F, G, G1} Nudeln ^A kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 288 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 536 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

KW 4	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 503 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 641 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 491 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Bratwurst vom Schwein ¹ Senfsoße ^J Blumenkohl Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt pro Portion: 685 kcal	Kartoffelsuppe kl. Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 876 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 443 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Tomatenreis Obst der Saison pro Portion: 687 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 600 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 602 kcal	Geflügelsuppe Nudeln ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 254 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 737 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 468 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Brokkoli- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 618 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind ^{1, 1} Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 551 kcal	Pilzcremesuppe Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 507 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 276 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Geschnetzeltes (Schwein) ¹ Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kräuterreis Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 428 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 483 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 581 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat



KW 5	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Putengeschnetzeltes Karotten Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^A Dessert des Tages pro Portion: 282 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 602 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 714 kcal
Dienstag	Blumenkohlsuppe Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 554 kcal	Blumenkohlsuppe Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 591 kcal	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 846 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Jägertopf ^{F, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 630 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Brokkoli Salat ^{C, G, G1} Kräuterkartoffeln Obst der Saison pro Portion: 621 kcal	Tomatensuppe Milchreis ^{G, G1} Kirschsoße Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 744 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Salat ^{C, G, G1} Basmatireis pro Portion: 760 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Brokkoli-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 792 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 727 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Karamellpudding ^{G, G1} Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 666 kcal	Kartoffelsuppe kl. Karotten Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 335 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 383 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Waffel ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 593 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln Waffel ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 639 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Waffel ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 576 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



varisano
Catering & Service

Menüplan

Seniorenrezidenz Eppstein
Mittag vom 02.02.2026 - 08.02.2026

KW 6	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Hackbällchen (Schwein) ^C Tomatensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 615 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 538 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 583 kcal	Pilzcremesuppe Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Zartweizen ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 561 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Hühnerfrikassee ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 551 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, 1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 690 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ¹ Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 327 kcal
Donnerstag	Spargelsuppe Cevapcici (Rind) ^{A, A1, C, J} Paprika-Dip Salat ^{C, G, G1} Tomatenreis Dessert des Tages pro Portion: 771 kcal	Spargelsuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 547 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsonsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 484 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 700 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gemüseintopf ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert pro Portion: 594 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Bechamelsonsoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{J, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 555 kcal	Kartoffelsuppe kl. Mediterraner Gemüseintopf Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} pro Portion: 499 kcal	Kartoffelsuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 497 kcal
Sonntag	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Schweinebraten Thymiansoße Kaisergemüse Nudeln ^A Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 273 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 549 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 718 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln

die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten