



varisano
Catering & Service

Menüplan

Seniorenrezidenz Eppstein
Mittag vom 06.04.2026 - 12.04.2026

KW 15	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsoße ^{G, G1} Zucchini Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln pro Portion: 735 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 644 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{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 Gemüseeintopf m. Rind u. Reis ^I Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} pro Portion: 322 kcal	Spargelsuppe Milchreis ^{G, G1} Kirschoße Zimt und Zucker Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 694 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf ^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 ^{G, G1, J} Reis pro Portion: 642 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{G, G1, J} Fruchtojoghurt pro Portion: 676 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 ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 624 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffeleintopf ^{I, 1} Salat ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 503 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 ^{G, G1, J} Kräuterreis Gemischtes Dessert pro Portion: 823 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 562 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 Gemüseeintopf ^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 Kartoffeln Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 492 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, (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, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

KW 16	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Fruchtojoghurt pro Portion: 491 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Fruchtojoghurt pro Portion: 630 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtojoghurt pro Portion: 501 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Bratwurst vom Schwein ¹ Senfsoße ^J Blumenkohl Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 654 kcal	Kartoffelsuppe kl. Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 845 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 433 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, G1} Salat ^{G, G1, J} Tomatenreis Dessert des Tages pro Portion: 731 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 645 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 738 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Kohlrabi Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 514 kcal	Geflügelsuppe Nudeln ^A Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 167 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 317 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 716 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Zartweizen ^{A, A1} Gemischtes Dessert pro Portion: 652 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} Vegane Hackbällchen ^{A, A1, A3, F} Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 489 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 535 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 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

KW 17	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Putengeschnetzeltes Karotten Salat ^{G, G1, J} Nudeln ^A Dessert des Tages pro Portion: 260 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 580 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 ^{G, G1, J} Reis Obst der Saison pro Portion: 532 kcal	Blumenkohlsuppe Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Reis Obst der Saison pro Portion: 570 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 ^{G, G1, J} pro Portion: 823 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Jägerschüssel ^{F, G, G1} Salat ^{G, G1, J} Nudeln ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 609 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 ^{G, G1, J} Kräuterkartoffeln Obst der Saison pro Portion: 600 kcal	Tomatensuppe Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschsoße Zimt und Zucker Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Salat ^{G, G1, J} Basmatireis pro Portion: 738 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 629 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{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. Brokkoli-Blumenkohlaufguss ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 627 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: 555 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} Bechamelsauce ^{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



KW 18	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Hackbällchen (Schwein) ^C  Tomatensoße Zucchini Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 593 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 517 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 ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt pro Portion: 562 kcal	Pilzcremesuppe Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Zartweizen ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 539 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Hühnerfrikassee ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Reis Obst der Saison pro Portion: 530 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, 1} Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 669 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{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 ^{G, G1, J} Tomatenreis Dessert des Tages pro Portion: 749 kcal	Spargelsuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 526 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsonse ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 484 kcal
Freitag	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Salat ^{G, G1, J} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 678 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Gemüseintopf ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} Salat ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert pro Portion: 573 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Bechamelsonse ^{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: 553 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} Vegane Hackbällchen ^{A, A1, A3, F} Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 556 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