



Mobiler Mittagstisch

Kreisaltenheim Niederaula

Vom 14.09.2026 – 20.09.2026 KW 38

Allergen Hinweis: bitte Rückseite beachten!

„Bei bekannter Allergenunverträglichkeit bitte an die Küchenleitung wenden!“

	Menü I „Vollkost“	Menü II „Leichte Vollkost“
Montag 14.09.2026	Tomatensuppe G/G1/3 — ♦ — Reibekuchen G/G1/2/3/5/C/A/A4/A8 mit Apfelmus 3	Tomatensuppe G/G1/3 — ♦ — Eierpfannkuchen A1/A/A8/C/G/G1 mit Apfelmus 3
Dienstag 15.09.2026	Linseneintopf mit Bockwurst 2/3/5/8/G/G1/i/j dazu ein Brötchen A/W/X/Y/Z/F/Z3 — ♦ — Orangenpudding G/G1 Kuchen 2/3/11/A/W/G/G1	Wildlachsfilet auf Karottengemüse A/A1/C/D/G/G1 mit Kartoffelwürfeln G/G1 — ♦ — Orangenpudding G/G1 Kuchen 2/3/11/A/W/G/G1
Mittwoch 16.09.2026	Gemüsesuppe 2/3/5/8/G/G1/i/j — ♦ — Wurstgulasch 2/3/5/8/i/j/G/G1 mit Blattsalat in Schmand-Dressing G/G1/j/3/11 dazu Klöße	Gemüsesuppe 2/3/5/8/G/G1/i/j — ♦ — 2 Gek. Eier in Senf-Gemüsesoße C/j/G/G1/i dazu Kartoffeln
Donnerstag 17.09.2026	Nudeln mit Schinken-Soße A/A8/A1/C — ♦ — Fruchtquark/Jogurt G/G1	Kürbiseintopf mit Fleischklößchen A/A1/C/A8/G/G1/i/3 dazu ein Brötchen A/W/X/Y/Z/F/Z3 — ♦ — Fruchtquark/Jogurt G/G1
Freitag 18.09.2026	Kürbissuppe A/A1/C/A8/G/G1/i/3 — ♦ — Pan. Seelachsfilet A/A1/A8/G/G1/D/i/j/C mit Dillsoße G/G1/D, Gurkensalat G/G1/3 und Kartoffeln	Kürbissuppe A/A1/C/A8/G/G1/i/3 — ♦ — Rinderfrikadelle A/A1/A8/C mit Soße G/G1/j, Salat G/G1/3 und Kartoffelecken
Samstag 19.09.2026	Schnittbohneeneintopf mit Fleischeinlage G/G1/i/2/3/5/8 dazu ein Brötchen A/W/X/Y/Z/F/Z3 — ♦ — Banane und Kuchen 2/3/11/A/W/G/G1	Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebeln 2/3/G/G1/C dazu Bratensoße i/j/3/16 und Salatbeilage G/G1/3 — ♦ — Banane und Kuchen 2/3/11/A/W/G/G1
Sonntag 20.09.2026	Rinderroulade mit Soße 2/3/5/8/j/i, Rotkohl G/G1/3/16 und Kartoffeln — ♦ — Schokopudding mit Sahne G/G1 Kuchen 2/3/11/A/W/G/G1	Hähnchenroulade A/A1/A8/G/G1/C auf Spargelgemüse G/G1/C/3 dazu Kartoffeln — ♦ — Schokopudding mit Sahne G/G1 Kuchen 2/3/11/A/W/G/G1

Preise

- Der Preis für 1 Menü beträgt 11,70 €
- An Sonn- und Feiertagen erhalten Sie ihr Menü zum Preis von 16,50 €

Weitere Informationen zum Tagesmenü

- Änderungswünsche (z.B. Kartoffelpüree) können auf der Anforderungskarte vermerkt werden.
- Anmeldungen werden berücksichtigt, wenn Sie uns bis 9.00 Uhr am gleichen Tag benachrichtigen.
- N: Brennwert, F: Fett, GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker, P: Eiweiß, S: Salz, B: Broteinheit
- Fleischlose und vegetarische Kost bzw. bestimmte Kostformen sind auf Anfrage erhältlich.
- Alle Kostformen der Menükarte können auf Wunsch geschnitten, teilpassiert oder passiert serviert werden.
- BE-Tageseinteilung für Diabetiker 1. Frühstück 2 ½ BE, 2. Frühstück ½ BE, Mittag 3 BE, Nachmittag 1 BE, Abendessen 2 BE, Spätmahlzeit 1 BE.

Zusatzstoffe und Allergene

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Säuerungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) mit Zuckeraustauschstoffen
- 13) chininhaltig
- 14) coffeinhaltig
- 15) Nitrat/Nitrit
- 17) taurinhaltig
- 18) Backtriebmittel
- 19) Emulgator

- 20) Festigungsmittel
- 21) Feuchthaltemittel
- 22) Füllstoff
- 23) Geliermittel
- 24) Mehlbehandlungsmittel
- 25) modifizierte Stärke
- 26) Säureregulator
- 27) Schaumverhüter
- 28) Schmelzsalz
- 29) Stabilisator
- 30) Trägerstoff
- 31) Treibgas
- 32) Trennmittel
- 33) Überzugsmittel
- 34) Verdickungsmittel
- Abführend kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- Eiklar mit Eiklar

- Farbstabilisator mit Farbstabilisatoren
- Fleisch VO mit Milcheiweiß
- Jodsalz mit Jodsalz
- Komplexbildner mit Komplexbildnern
- Mineralstoffe mit Mineralstoffen
- Molkeneiweiß mit Molkeneiweiß
- Pflanzeneiweiß mit Pflanzeneiweiß
- Schaummittel mit Schaummitteln
- Verwendet Milch unter Verwendung von Milch
- Verwendet Sahne unter Verwendung von Sahne
- Vitaminwirksam (Vitaminwirksam)
- Zuckerarten mit Zuckerarten oder Süßstoffen
- Zuckerzusätze mit Zuckerarten und Süßungsmittel

- a) Gluten
- a1) Weizen
- a2) Roggen
- a3) Gerste (Malz)
- a4) Hafer
- a5) Kamut/ Khorasanweizen
- a6) Dinkel/ Grünkern
- a8) Hybridstämme (Gluten)
- a9) sonstige Weizenarten
- b) Krustentiere
- c) Eier

- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- g1) Milcheiweiß
- h1) Mandel
- h2) Haselnuss
- h3) Walnuss
- h4) Cashewnuss
- h5) Pecannuss
- h6) Paranuss
- h7) Pistazie

- h8) Queensland-/Macadamianuss
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupine
- n) Weichtiere
- t) Schalenfrucht
- x) Honig
- y) Hülsenfrucht
- z) Zitrusfrucht

Eigenschaften ∞ Vegan

v Vegetarisch

Haben Sie noch Fragen, Anregungen oder Beschwerden, dann lassen Sie uns das wissen.

Ihr Team des Kreissaltenheims Niederaula