

	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024	Samstag 02.11.2024	Sonntag 03.11.2024
<b>Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> auf Sauerkraut <b>Soße</b> Püree <sup>g13</sup>	Hähnchenfilet „Indisch“ <b>Currysoße</b> Broccoli Reis	Graupen- eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Hackbällchen „nach Zigeuner Art“ Salatbeilage Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Spargelcreme <sup>ag</sup> Fischfilet <sup>ac</sup> an <b>Kräutersoße</b> Fingermöhren Kartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe Gemüse <sup>i</sup> - und Fleischeinlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>	klare Brühe <sup>ac</sup>  saftiger Schweine- nacken <b>Soße</b> Rotkohl Kartoffeln
	Kirschkompott	JOGHURT- SPEISE	ERDBEER- PUDDING	VANILLE- PUDDING	Götterspeise <sup>1</sup>	MANDEL- CREME	SCHOKO- CREME
<b>Leichte Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> grüne Bohnen <b>Soße</b> Püree <sup>g13</sup>	Hähnchenfilet „Indisch“ <b>Currysoße</b> Broccoli Reis	Graupen- eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Hackbällchen „nach Jäger Art“ Salatbeilage Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Spargelcreme <sup>ag</sup> Fischfilet <sup>ac</sup> an <b>Kräutersoße</b> Fingermöhren Kartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe Gemüse <sup>i</sup> - und Fleischeinlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>	klare Brühe <sup>ac</sup>  Schweine- braten <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln
	Kirschkompott	JOGHURT- SPEISE	ERDBEER- PUDDING	VANILLE- PUDDING	Götterspeise <sup>1</sup>	MANDEL- CREME	SCHOKO- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere

	<b>Montag</b> 04.11.2024	<b>Dienstag</b> 05.11.2024	<b>Mittwoch</b> 06.11.2024	<b>Donnerstag</b> 07.11.2024	<b>Freitag</b> 08.11.2024	<b>Samstag</b> 09.11.2024	<b>Sonntag</b> 10.11.2024
<b>Vollkost</b>	Oldenburger Grünkohlteller mit Pinkelwurst <small>acgijh</small> Bratkartoffeln  Birnenkompott	Kürbiscrème- suppe  Milchreis mit heißen Kirschen	Mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch und Kartoffel- einlage  QUARK- SPEISE	Wurstgulasch <small>aj8</small> Paprikastreifen Salatbeilage Nudeln <sup>ac</sup>  Götterspeise <sup>1</sup>	Fischragout in <b>Dillsoße</b> <sup>ag</sup> Broccoli Curryreis  KARAMELL- PUDDING	Linseneintopf mit Fleisch <sup>2</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  PISTAZIEN- PUDDING	klare Brühe <sup>ic</sup>  Hühnerfrikasse mit Pilzen Erbsen Kartoffeln  VANILLE- CREME
<b>Leichte Vollkost</b>	Hähnchenfilet in <b>Currysoße</b> <sup>g</sup> Zucchini Püree <sup>g13</sup>  Birnenkompott	Kürbiscrème- suppe  Milchreis mit heißen Kirschen	Bohneneintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage  QUARK- SPEISE	Wurstgulasch <small>aj8</small> Champignons <sup>2</sup> Salatbeilage Nudeln <sup>ac</sup>  Götterspeise <sup>1</sup>	Fischragout in <b>Dillsoße</b> <sup>ag</sup> Broccoli Curryreis  KARAMELL- PUDDING	Möhreneintopf mit Fleisch <sup>2</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  PISTAZIEN- PUDDING	klare Brühe <sup>ic</sup>  Hühnerfrikasse mit Pilzen Broccoli Kartoffeln  VANILLE- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere

	<b>Montag</b> 11.11.2024	<b>Dienstag</b> 12.11.2024	<b>Mittwoch</b> 13.11.2024	<b>Donnerstag</b> 14.11.2024	<b>Freitag</b> 15.11.2024	<b>Samstag</b> 16.11.2024	<b>Sonntag</b> 17.11.2024
<b>Vollkost</b>	dicke Bohnen in <b>Rahm</b> Mettendchen Kartoffeln  Obstsalat	Nudeln <sup>ac</sup> „Bolognese“ mit Hackfleisch- soße Salatbeilage  SCHOKO- PUDDING	Kohlrabieintopf mit Fleisch <sup>2</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  ORANGEN- PUDDING <sup>1</sup>	geschmorte Kohlroulade <b>Specksoße</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> <sub>13</sub>  Götterspeise <sup>1</sup>	Eierragout in <b>Senfsoße</b> Salatbeilage Reis  KARAMELL- PUDDING	Schnippel- bohneintopf mit Fleisch <sup>2</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  JOGHURT- SPEISE	klare Brühe <sup>ac</sup>  Tafelspitz in <b>Meerrettich- soße</b> Fingermöhren Kartoffeln  rote Grütze
<b>Leichte Vollkost</b>	Bratwurst <b>Soße</b> Gemüse- beilage Kartoffeln  Obstsalat	Nudeln <sup>ac</sup> „Carabonara“ mit Käsesoße <sup>16i</sup> Salatbeilage  SCHOKO- PUDDING	Kohlrabieintopf mit Fleisch <sup>2</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  ORANGEN- PUDDING <sup>1</sup>	gefüllte Putentasche <sup>28a</sup> <sub>cg</sub> Blumenkohl- röschen Kartoffelpüree <sup>g</sup> <sub>13</sub>  Götterspeise <sup>1</sup>	Eierragout in <b>Senfsoße</b> Salatbeilage Reis  KARAMELL- PUDDING	Bohneintopf mit Fleisch <sup>2</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  JOGHURT- SPEISE	klare Brühe <sup>ac</sup>  Tafelspitz in <b>Petersilien- soße</b> Fingermöhren Kartoffeln  rote Grütze

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere

F-GK-00-10-01

**Wochenspeiseplan**  
Änderungen vorbehalten

Seniorenzentrum Rahden GmbH  
Volkeningweg 8, 32369 Rahden  
05776-948016

	<b>Montag</b> 18.11.2024	<b>Dienstag</b> 19.11.2024	<b>Mittwoch</b> 20.11.2024	<b>Donnerstag</b> 21.11.2024	<b>Freitag</b> 22.11.2024	<b>Samstag</b> 23.11.2024	<b>Sonntag</b> 24.11.2024
<b>Vollkost</b>	Hackbraten <sup>acj</sup> dunkle <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln  Aprikosen	Curry- geschnet- zeltes <sup>2</sup> mit Ananas Salatbeilage Reis  JOGHURT- SPEISE	Graupen- eintopf mit Fleisch <sup>-23</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Wackelpudding	gefüllte Paprikaschote <sup>acj</sup> <b>Tomatensoße</b> Selleriesalat Püree <sup>g13</sup>  HIMBEER- PUDDING <sup>1</sup>	Fischfilet an <b>Senfsoße</b> Möhren- gemüse Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Serbische Bohnensuppe mit Kartoffel- und Fleischeinlage <b>Brot</b>  KARAMELL- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Putenroll- braten <b>Soße</b> Erbsen Kartoffeln  SCHOKO- CREME
<b>Leichte Vollkost</b>	Hackbraten <sup>acj</sup> dunkle <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln  Aprikosen	Curry- geschnet- zeltes <sup>2</sup> mit Ananas Salatbeilage Reis  JOGHURT- SPEISE	Graupen- eintopf mit Fleisch <sup>-23</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Wackelpudding	vegetarische Frikadelle <sup>acif</sup> <b>Tomatensoße</b> Selleriesalat Püree <sup>g13</sup>  HIMBEER- PUDDING <sup>1</sup>	Fischfilet an <b>Senfsoße</b> Möhren- gemüse Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Nudeleintopf mit Gemüse- und Fleischeinlage <b>Brot</b>  KARAMELL- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Putenroll- braten <b>Soße</b> Broccoli Kartoffeln  SCHOKO- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h = Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere