Caritas-Alten- und Pflegeheim St. Martin-Bayreuth

Speiseplan: Mittag

Woche vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

KW 30	Montag 20.7.2026	Dienstag 21.7.2026	Mittwoch 22.7.2026	Donnerstag 23.7.2026	Freitag 24.7.2026	Samstag 25.7.2026	Sonntag 26.7.2026
Suppe	Karottencreme-suppe[a,a1,g]	Spinatsuppe[a,a1,g]	Tomatensuppe	Gulaschsuppe[4,a,a1,i]	Brokkolicreme-suppe[a,a1,g]		Flädlesuppe[a,a1,c,g,i]
Hauptgang 1	Gemüseschnitzel[a,a1] Tomatensoße 2 Rösti-Ecken Bohnensalat[3,l]	Schweineschnitzel paniert[8,a,a1] Salzkartoffel Karotten in Rahm[a,a1,g]	Schweineleber m. Soße[a,a1] Kartoffelpüree[3,5,g,l]	2 Kartoffeltaschen m. Toskanafüllung[g] Rahmsoße[a,a1,g] Chinakohl-Salat[3,g,l]	2 Matjesfilet "Hausfrauen Art"[11,13,3,c,d,g,j] Salzkartoffel	Kohlrabieintopf und Brot[a,a1,a2,a3,g]	Gyrosbraten mit Soße[a,a1,g,i] Kartoffelkloß[2,3,5,l] Bohnengemüse[g]
Hauptgang 2	Gemüseauflauf[c,g] Bohnensalat[3,l]	Kaiserschmarrn[a,a1,c,g] Apfelmus[3]	Spinatstrudel[a,a1,g] Rahmsoße[a,a1,g] Gemischter Blattsalat Joghurt Dressing[3,g,l]	Vegetarische Paprikaschote mit Soße[a,a1,c,f,i,j] Reis	Zwetschgenstrudel[a,a1,c,h,h1] Vanillesoße[g]	Kohlrabieintopf vegetarisch und Brot[a,a1,a2,a3,g]	Vegetarisches Schnitzel natur[a,a1,a4,c,g] Kartoffelkloß[2,3,5,l] Bohnengemüse[g]
Dessert	Mandarinenjoghurt[g]	Obstsortiment	Schokoeis[g]	Buttermilchdessert Birne[g]	Rote Grütze	Milchreis in Becher[c,g]	Erdbeer-Vanilleeis[1,g]

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig, 18 = mit Milcheiweiß, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Ganztägig zur freien Verfügung: Wasser und Tee.
Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!