

Speiseplan St. Vincenz

vom 30.03.2026 bis 05.04.2026



Stiftung Seniorenheim
St. Vincenz

Datum Menülinie	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026
Menü 1	gebrannte Grießsuppe, Schinkennudeln, Blattsalat	Gemüsecremesuppe, Hackbraten, Bratensoße, Dillkartoffeln, Erbsengemüse	Brätstrudel, Rinderbrühe, Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Aprikosenkompott	Spinatrahmsuppe, Kohlroulade, Kartoffelpüree, Blattsalat, Essig Öl Dressing	kein Essen auf Räder
Allergene & Zusatzstoffe	2,3,8,a,a1,a2,a3,f,g	1,4,a,a1,a3,c,g,i,j	3,a,a1,c,g	1,3,5,a,a1,g,l	3,5,9,a,a1,c,d,g,l

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut
b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose,
h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss
h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen
n - enth. Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst,
8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße,
13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt,
16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen,
34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert