

KW 8 VOM: 16. Februar BIS : 22. Februar 2026

KW 9 VOM: 23. Februar BIS : 01. März 2026

Montag 16. Feb 26 Rosenmontag <i>Nachtsch: Kompott</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Kaiserschmarrn H,A,BW, Soße (Vanillegeschmack) H,1
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Minestrone (italienischer Eintopf), BW,A,H
Dienstag 17. Feb 26 Fastnacht <i>Nachtsch: Obst</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Bratwürste M,J,3,4,6,8,9, Sauerkraut L,3,4,5, Püree H,4,8
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A, mit Linsenbolognese M,
Mittwoch 18. Feb 26 Aschermittwoch <i>Nachtsch: Pudding</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Marinierte Heringe D,J,H, mit Kartoffeln
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Gnocchi BW,H mit Gemüsesoße M, Blattsalat H,J
Donnerstag 19. Feb 26 <i>Nachtsch: Obst</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Kohlroulade H,A mit Specksoße M,J,3,5,6, und Kartoffeln
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Kartoffelpuffer, Rahmgurkensalat H,J
Freitag 20. Feb 26 <i>Nachtsch: Joghurt</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Spinatknödel BW,H,A mit Bärlauchsoße H, Salat H,J
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Zwiebelspätzle BW, H, mit Bärlauchsoße H, Salat
Samstag 21. Feb 26 <i>Nachtsch: Gebäck</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Marktleuthener Schnitz BW,M, mit Fleisch, Kompott 1,2,3,7
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott 1,2,3,7
Sonntag 22. Feb 26 <i>Nachtsch: Pudding</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Rind mit Meerrettichsoße H,3,4, Knödel BW,BR,4, gem. Salat

Montag 23. Feb 26 <i>Nachtsch: Kompott</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Quarkauflauf mit Kirschen BW,A,H, Soße (Vanillearoma)H,1
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Gemüsecurry M,H mit Kichererbsen und Salat H,J
Dienstag 24. Feb 26 <i>Nachtsch: Obst</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A mit Hackfleischsoße M,
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Nudeln BW,H, A, Lauch- Sahnesoße BW,H Möhrensalat
Mittwoch 25. Feb 26 <i>Nachtsch: Pudding</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee H,M, mit Reis
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Kürbis- Gemüsepfanne H,BW,M mit Reis
Donnerstag 26. Feb 26 <i>Nachtsch: Obst</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Blut-, und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Überbackene Maultaschen BW,A,H in Gemüsesoße H,M
Freitag 27. Feb 26 <i>Nachtsch: Joghurt</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Pan. Seefisch D,A,BW, Remoulade A,J, Kartoffelwedges
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Rahmchampignon H, mit Kartoffelwedges
Samstag 28. Feb 26 <i>Nachtsch: Gebäck</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe H,BW, Bockwurst M,J,3,4,5,6, Kompott 1,2,3,7
Menue 2 <input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott 1,2,3,7
Sonntag 01. Mrz 26 <i>Nachtsch: Pudding</i>	
Menue 1 <input type="checkbox"/>	Spießbraten H, mit Möhrengemüse H,und Knödel BR,BW,4

Änderungen vorbehalten !!!

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7=Süsstoff,

8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11=gentechnisch verändert

Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eierzeugnisse, C=Lupinen und Lupinerzeugnisse, D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse

F=Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, G=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, H=Milch und Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf und Senferzeugnisse

K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere

Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK= Kamut, BE=Emmer, BT=Tritikale

bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche!

Das Küchenteam des AWO Seniorenzentrums Louis Röll wünscht Allen einen guten Appetit!

KW 10 VOM: 02. März

BIS : 08. März 2026

Montag 02. Mrz 26 <i>Nachtisch: Kompott</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Apfelstrudel H,A,BW, mit Soße (Zimtaroma) H,1
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Sellerieragout M,BW,H mit Möhrenpüree H,4,8,
Dienstag 03. Mrz 26 <i>Nachtisch : Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Käsefrikadellen BW,A,H,Kartoffel-, Kohlrabigemüse, Soße
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Deftiger Graupeneintopf M, mit Kasslerwürfel M,J,3,4,9
Mittwoch 04. Mrz 26 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gef. Paprika BW,A Tomatensoße BW, Reis
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Tortellini BW,A,H, mit Tomatensoße, gem. Salat J,H
Donnerstag 05. Mrz 26 <i>Nachtisch: Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gyros BW, Kartoffelwedges, Zaziki H, Krautsalat 2,3,7,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Wirsingpfanne H,BW, mit Semmelknödeln BW,BR,H,A,
Freitag 06. Mrz 26 <i>Nachtisch: Joghurt</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Ged. Fischfilet D, in Kapernsoße BW,H,J mit Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Eier A, in Kapernsoße BW,H,J, mit Kartoffeln
Samstag 07. Mrz 26 <i>Nachtisch: Gebäck</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl-, Möhreineintopf mit Kompott 1,2,3,7
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott 1,2,3,7
Sonntag 08. Mrz 26 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Römerbraten H, mit Sauerkraut L,3,4, Knödel BW,BR,4

KW 11 VOM: 09. März

BIS :15. März 2026

Montag 09. Mrz 26 <i>Nachtisch: Kompott</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schupfnudeln BW,H,A mit Mandelsoße H,1,I
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Mediterrane Spätzle- Gemüsepfanne BW,A,M,H,
Dienstag 10. Mrz 26 <i>Nachtisch : Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Nackensteak, Rahmsoße H,6,7, Krokette BW,A,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Balkantopf M,H (vegetarisch) mit Fetakäse H und Reis
Mittwoch 11. Mrz 26 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Dill-Kartoffelgemüse mit Bockwurst M,J,3,5,6,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Brokkoliauflauf A,H, Kräutersoße BW,H, Püree,H,1,4,9
Donnerstag 12. Mrz 26 <i>Nachtisch : Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schnitzel "Wiener Art" BW,A mit Kartoffelsalat J,A,H,4
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseschnitzel BW,A,H, mit Kartoffelsalat J,A,H,4
Freitag 13. Mrz 26 <i>Nachtisch: Joghurt</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Brathering D,BW,J, mit Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kräuterquark H, mit Kartoffeln
Samstag 14. Mrz 26 <i>Nachtisch: Gebäck</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hühnersuppe M,6, mit Fadennudeln BW,A
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott 1,2,3,7
Sonntag 15. Mrz 26 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gemischter Braten, Blaukraut L,3,4, Knödel BR, BW,4

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7=Süsstoff,
8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11=gentechnisch verändert

Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eierzeugnisse, C=Lupinen und Lupinenerzeugnisse, D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse
F=Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, G=Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, H=Milch u. Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf u. Senferzeugnisse
K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere

Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK=Kamut, BE=Emmer, BT=Triticale

bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche

Das Küchenteam des AWO Seniorenzentrums Louis Röll wünscht Allen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!