

# Menüplan im Haus

## vom 28.09.2026 bis 04.10.2026

| KW 40      | Montag<br>28.09.2026                                               | Allergene/<br>Zusatzstoffe | Dienstag<br>29.09.2026                                           | Allergene/<br>Zusatzstoffe | Mittwoch<br>30.09.2026                                    | Allergene/<br>Zusatzstoffe          | Donnerstag<br>01.10.2026                                           | Allergene/<br>Zusatzstoffe |
|------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Tagessuppe | Gemüsecremesuppe<br>mit Petersilie                                 | c,i                        | Gemüsesuppe<br>"Gärtnerin"                                       | i                          | Badische<br>Grünkernsuppe                                 | a1,i                                | Rinderkraftbrühe<br>mit Eistich                                    | i<br>c,g                   |
| Menü 1     | Schweinegeschnetzeltes<br>mit Brokkoliröschen<br>und Butterspätzle | a1,g,i<br>g<br>a1,c,g      | Blumenkohlküchle<br>mit Kräutersoße<br>und Petersilienkartoffeln | a1,c,g,i<br>a1,g<br>g      | Puten Cordon Bleu<br>mit Soße<br>Kroketten<br>dazu Salat  | i1,g,1,2,4,<br>a1<br>g<br>g,j,l,2,5 | Bratwurst<br>mit Bratensoße<br>Wirsinggemüse<br>und Kartoffelpüree | 2,4,5<br>a1<br>a1,g<br>g   |
| Menü 2     |                                                                    |                            |                                                                  |                            |                                                           |                                     |                                                                    |                            |
| Dessert    | Tagesdessert                                                       | g,3                        | Frisches Obst                                                    |                            | Tagesdessert                                              | g,3<br>g                            | Tagesdessert                                                       | g,3                        |
| Zum Kaffee | Hausgemachter Kuchen                                               | a1,c,g                     | Hausgemachter Kuchen                                             | a1,c,g                     | Hausgemachter Kuchen                                      | a1,c,g                              | Hausgemachter Kuchen                                               | a1,c,g                     |
| Abend      | Verschiedener Aufschnitt<br>mit saurer Gurke<br>Butter und Brot    | 2,4,5<br>2,5<br>a1,g       | Fleischkäse<br>mit Kartoffelsalat                                | 2,4,5<br>i,j,l,2,5         | Paprikalyoner<br>Rauchkäse und Tomaten<br>Butter und Brot | 2,4,5<br>g,1<br>a1,g                | Fleischwurst, Schmelzkäse<br>dazu Salatgurke<br>Butter und Brot    | g,2,4,5<br>a1,g            |

Allergene: a)glutenhaltig, a1 Weizen, a3 Gerste, b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch/Milchprodukte/Laktose, h)Schalenfrüchte, h1 Mandeln i)Sellerie, j)Senf, k)Sesamsamen, l)Schwefeldioxid/Sulfite, m)Lupinen, n)Weichtiere  
Zusatzstoffe: 1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoffe, 3)Süßstoff, 4)Phosphat, 5)Antioxidationsmittel, 6)Geschmacksverstärker, 7)geschwärzt, 8)Phenylalaninquelle, 9)Coffein, 10)geschwefelt, 11)gewachst, 12)chininhaltig, 13)genetisch verändert

Für Essen auf Rädern gilt nur Tagessuppe, Menü I oder Menü II und Tagesdessert

Bei Fragen oder Hinweisen erreichen Sie uns Mo.-Fr. von 9.00 Uhr-12.00 Uhr unter der Tel.-Nr.: 07237-997-114  
oder nach 12.00 Uhr per Mail unter: [kueche@bethesda-neulingen.de](mailto:kueche@bethesda-neulingen.de)  
Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit - Ihr verantwortlicher Küchenleiter Andreas Hill

# Menüplan im Haus

## vom 28.09.2026 bis 04.10.2026

| KW 40      | Freitag<br>02.10.2026<br><small>Allergene/<br/>Zusatzstoffe</small>                                           | Samstag<br>03.10.2026<br><small>Allergene/<br/>Zusatzstoffe</small>                      | Sonntag<br>04.10.2026<br><small>Allergene/<br/>Zusatzstoffe</small>                            |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe | Pastinakencremesuppe<br>a1,g,i                                                                                | Gemüsecremesuppe<br>u.Croutons<br>c,i<br>a1                                              | Festtagssuppe<br>a1,c,g,i                                                                      |
| Menü 1     | Pochiertes Seelachsfilet<br>in Dijonsenfsoße<br>mit Butterreis<br>und Fingermöhren<br>d<br>a1,g,i,j<br>g<br>g | Kasseler, Soße<br>mit Sauerkraut<br>und Püree<br>a1,i<br>2<br>g                          | Geschmorte Rinderroulade<br>mit Apfelrotkohl<br>dazu Kartoffelknödel<br>i,j,2,4,5<br>3<br>a1,c |
| Menü 2     |                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                                |
| Dessert    | Frisches Obst                                                                                                 | Tagesdessert<br>g,2                                                                      | Tagesdessert<br>c,g,1,2,3                                                                      |
| Zum Kaffee | Hausgemachter Kuchen<br>a1,c,g                                                                                | Hausgemachter Kuchen<br>a1,c,g                                                           | Hausgemachter Kuchen<br>a1,c,g                                                                 |
| Abend      | Gulaschsuppe<br>Butter und Brot<br>i<br>a1,g                                                                  | Schweizer Wurstsalat<br>Butter und Brot<br>Bier oder Saft<br>g,i,l,2,4,5<br>a1,g<br>a3,3 | Schweinebraten, Butterkäse<br>mit Mix Pickels<br>Butter und Brot<br>g<br>2,3,5<br>a1,g         |

Allergene: a)glutenhaltig, a1 Weizen, a3 Gerste, b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch/Milchprodukte/Laktose, h)Schalenfrüchte, h1 Mandeln i)Sellerie, j)Senf, k)Sesamsamen, l)Schwefeldioxid/Sulfite, m)Lupinen, n)Weichtiere  
Zusatzstoffe: 1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoffe, 3)Süßstoff, 4)Phosphat, 5)Antioxidationsmittel, 6)Geschmacksverstärker, 7)geschwärzt, 8)Phenylalaninquelle, 9)Coffein, 10)geschwefelt, 11)gewachst, 12)chininhaltig, 13)genetisch verändert

Änderungen vorbehalten!

Für Essen auf Rädern gilt nur Tagessuppe, Menü I oder Menü II und Tagesdessert

gez. Peter Mayer

Vorsitzender des Sozialwerks Bethesda Peter Mayer