

Domicil - Seniorenpflegeheim Gotlindestraße

Gotlindestraße 51

Tel.: 030 120 220 8700

In 10365 Berlin

E-Mail: Lichtenberg-Kue@domicil-seniorenresidenzen.de



Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, dazu Rosmarinbrot	Currywurst mit Currysoße, dazu Kartoffelecken und Bohnensalat	Hähnchenschnitte Cordon Bleu mit Rahmsoße und Leipziger Allerlei, dazu Petersilienkartoffeln	Bauernroulade in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Brathering mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	Nudeleintopf mit Hähnchen und Gemüse	gekochte Rindbrust mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln, dazu Rote Bete Salat
Kcal KJoule 468 1949	Kcal KJoule 637 2660	Kcal KJoule 555 2321	Kcal KJoule 445 1852	Kcal KJoule 438 1820	Kcal KJoule 251 1052	Kcal KJoule 520 2172
Mexikanische Gemüsepfanne mit Tomatensoße und Kräuterreis	Eieromlette mit Champignonrahmsoße, dazu Karottensalat mit Apfel	vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti und geriebener Käse	Gemüse-Kartoffel-Röstie mit Frühlingsquark und Tomatensalat	Grießauflauf mit Heidelbeeren und Quark, dazu Soße mit Vanillegeschmack	Bunter Gemüseeintopf, dazu Roggenvollkornbrot	Vegetarischer Gulasch mit Jackfruit, dazu Spätzle
Kcal KJoule 413 1731	Kcal KJoule 366 1522	Kcal KJoule 491 2076	Kcal KJoule 324 1358	Kcal KJoule 342 1439	Kcal KJoule 124 517	Kcal KJoule 275 1160

Bitte melden Sie Ihren Besuch einen Tag vorher bei uns an. Ein alternatives Hauptgericht stellen wir Ihnen auf Anfrage gern zur Verfügung. Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zusatzstoffe & Allergene
04.05.2026 - 10.05.2026

Menü 1

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, g	und Leipziger Allerlei, g	Nudeeintopf mit Hähnchen und Gemüse a/a1/c/f/g/i/j'
dazu Rosmarinbrot a/a1	dazu Petersilienkartoffeln	
	Bauernroulade 1/16/a/a1	
	in Bratensoße,	
Currywurst 1/2/i/j	dazu Apfelrotkohl 1/2/l	
mit Currysoße, 2/a/a1/j	und Salzkartoffeln	gekochte Rindbrust i
dazu Kartoffelecken		mit Meerrettichsoße 2/4/10/a/a1/f/g/i/l
und Bohnensalat 2/5/10/l	Brathering 4/6/a/a1/d/i/j	und Petersilienkartoffeln,
	mit Bratkartoffeln 1/2/3/12	dazu Rote Bete Salat 2/10/l
Hähnchenschnitte Cordon Bleu 1/16/a/g	und Gurkensalat 2/10/l	
mit Rahmsoße g		

Menü 2

Mexikanische Gemüsepfanne c/f/g/h'	und geriebener Käse 1/4/g	
mit Tomatensoße		Bunter Gemüseeintopf, i
und Kräuterreis		dazu Roggenvollkornbrot a/a1/a2/k'
	Gemüse-Kartoffel-Röstie a/a1/c	
	mit Frühlingsquark g	
Eieromlette a/a1/c/g	und Tomatensalat	vegetarischer Gulasch mit Jackfruit, 2/i
mit Champignonrahmsoße, 4/a/a1/a3/f/g/i		dazu Spätzle a/a1/c
dazu Karottensalat mit Apfel 2	Griessauflauf mit Heidelbeeren und Quark, a/a1/c/g	
	dazu Soße mit Vanillegeschmack 4/a/c/f/g/h'	
vegetarische Bolognese f		
mit Gabelspaghetti a/a1/c		

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 9 gewachst, 10 geschwefelt, 12 mit Phosphat, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

Allergene: a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, b Krebstiere/-erzeugnisse, c Eier/-erzeugnisse, d Fisch/-erzeugnisse, e Erdnüsse/-erzeugnisse, f Soja/-erzeugnisse, g Milch/-erzeugnisse, h Schalenfrüchte/-erzeugnisse, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia-Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, k Sesamsamen/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse, n Weichtiere/-erzeugnisse