

Speisekarte

Woche vom: 03.11.25 bis: 09.11.25

45 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 03.11	Milchreis mit Brauner Butter, Zimtucker	1,2	Krautnudeln mit Knoblauchbrühwurst	2,8	Bunte Gemüseplatte, Holländische Soße, Kartoffeln	9
	Erdbeerkompott & Sprühsahne		Erdbeerkompott & Sprühsahne		Erdbeerkompott & Sprühsahne	
Dienstag 04.11	Grützewurst, Sauerkraut, Kartoffeln	1,2,5,8	Eierkuchen, Gurkenkartoffeln mit Speck	1,2,5,6,8,9	Gemüsebeefsteak, Rahmsoße, Kartoffeln	2,5,8
	Tafelobst		Tafelobst		Tafelobst	
Mittwoch 05.11	Gebratener Blumenkohl, Holländische Soße. Kartoffeln	2,8,9	Currywurst, Weißkrautrohkostsalat, Kartoffelspalten	1,2,5,6,8,9	Zwiebackauflauf mit Apfelstücken , Vanillesoße	1,2
	Mandarinenkompott		Mandarinenkompott		Mandarinenkompott	
Donnerstag 06.11	Jägerschnitzel, Bratensoße, Fingermöhrchen. Kartoffelbüree	1,2,5,8	Dillheringshappen, Gurkensalat, Kartoffeln	1	Geflügelbolognese, Spaghetti	2,8
	Quarkspeise Brombeere		Quarkspeise Brombeere		Quarkspeise Brombeere	
Freitag 07.11	Rindergulasch, Apfelrotkohl, Klöße	1,2,5,6	Erbseintopf mit Kasselerbauch	1,2,5,8	Buntes Eierfrikassee, Kartoffeln	1,2,5,6,9
	Pflaumenkompott		Pflaumenkompott		Pflaumenkompott	
Samstag 08.11	Möhreneintopf mit Rindfleisch	2,8	Hefeklöße mit Heidelbeeren	1	Spinatintopf mit Rindfleisch	2,8
	Pudding Schokoladengeschmack & Des	1,2	Pudding Schokoladengeschmack & De:	1,2	Pudding Schokoladengeschmack & Des	1,2
Sonntag 09.11	Schweinebraten, Bratensoße, Eurogemüse. Hefeknödel	1,2,5,8	Geb. Karpfenfilet, Braune Butter, Apfelrotkohl. Kartoffeln	1,5	Kalbsgulasch, Eurogemüse, Kartoffeln	1,2,5,8
	Pfirsichkompott		Pfirsichkompott		Pfirsichkompott	

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Farbstoffe 3 geschwefelt 4 geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmittel
8 Geschmacksverstärker 9 Phosphat

Änderungen vorbehalten!

Allergene können über die Hotline 03594 759-109 erfragt bzw. der Info-Mappe, welche sich auf den Wohngruppen befindet, entnommen werden.