Speiseplan

OEKUMENISCHES ALTENZENTRUM ANSGARHAUS

Woche 46	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 18.11.26	**Bauerntopf** (2,11a,17) mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Kartoffeln Cremespeise (17)	**Blumenkohlcremesuppe** (2,11a,17) mit Fleischklößchen (13) Cremespeise (17)	**Blumenkohlcremesuppe** (2,11a,17) mit Croutons (11a,17) Cremespeise (17)
Donnerstag 19.11.26	**Klassische Kohlroulade** (11a) in Specksoße (1,2,11a.c,16,19) dazu Petersilienkartoffeln Pfirsich Melba (17)	**Fleischklößchen** (11a,13) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Pfirsich Melba (17)	**Vegetarische Kohlroulade** (11a,13,16) in brauner Soße (11a.c,16,19), dazu Petersilienkartoffeln Pfirsich Melba (17)
Freitag 20.11.26	**Matjes „Hausfrauen Art"** (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	**Gedämpfter Seelachs** auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	**Bunt angemachter Quark** (17) mit Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 21.11.26	**Kürbiscremesuppe** (17,19) mit Fleischklößchen (13) Fruchtquarkspeise (17)	**Nudel- Gemüseeintopf** (1,11a,13,17,19) mit Huhnfleisch Fruchtquarkspeise (17)	**Nudel- Gemüseeintopf** (1,11a,13,17,19) mit Kräutern Fruchtquarkspeise (17)
Sonntag 22.11.26	**Gebackener Honigbraten** (1,2,4,20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Pariser Karotten (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (17)	**Gedämpfter Braten** mit Bratensoße (11a.c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (17)	**Gemüsestrudel** (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (17)
Montag 23.11.26	**Süßer Auflauf gefüllt mit Rosinen und Äpfeln** (11a,13,17), dazu Vanillesoße (17) Aprikosenmus (2)	**Gefüllte Piroggen** (11a,17) mit Butter (17), Schmand-Dip (17) und Salat (17,20) Aprikosenmus (2)	**Germknödel gefüllt mit Kirschen** (11a,13,17), dazu Vanillesoße (17) Aprikosenmus (2)
Dienstag 24.11.26	**Hühnerfrikassee** (6,11a.c,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	**Hühnerfrikassee** (11a.c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelbrei (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	**Gemüsefrikassee** (11a.c,17,19) mit Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Antioxidationsmitteln
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Phosphate
5. mit Süssungsmittel
6. mit Alkohol
7. mit Farbstoffe

Allergene:

11. Gluten haltiges Getreide
11a. Weizen
11b. Roggen
11c. Gerste
11d. Hafer
12. Krebstiere
13. Eier u. Eiererzeugnisse
14. Fisch u. Fischerzeugnisse
15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse
16. Soja u. Sojaerzeugnisse
17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose
18. Schalenfrüchte
18a. Mandeln
18b. Haselnüsse
18c. Wallnüsse
18d. Pistazien
19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
20. Senf u. Senferzeugnisse
21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse
22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse
23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse
24. Schwefeldioxid u. Sulfite

Zum guten Schluss !

- **Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**
- Der **Preis pro Menü** beträgt **12,50 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: **Telefon : 0511-8389-185**
Fax : 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: **Herr Kretschmer**

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

