Speiseplan

OEKUMENISCHES ALTENZENTRUM ANSGARHAUS

Woche 48	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 02.12.26	**Bunter Möhren-Kartoffeleintopf** (19) mit Schweinefleisch Buttermilchdessert (17)	**Brokkoli- Cremesuppe** (17,19) mit Fleischeinlage Buttermilchdessert (17)	**Brokkoli- Cremesuppe** (17,19) mit Croutons (11a) Buttermilchdessert (17)
Donnerstag 03.12.26	**Hamburger Pfannenschlag** (11a) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut (2) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße	**Wurstragout** (11a.c,17,19) mit Kartoffelstampf (17) und Salat (17,20) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße	**Gemüse-Kartoffel- Auflauf** (2,11a,13,17), dazu helle Sauce (11a,17,19) und Salat (17,20) Grießpudding (17) mit Fruchtsoße
Freitag 04.12.26	**Fisch- Gemüseauflauf** (13,17) mit Dillsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	**Fisch- Gemüseauflauf** (13,17) mit Dillsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	**Gefüllte Kartoffeltaschen** (17) mit Quark- Dip (17) und Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 05.12.26	**Pichelsteiner- Gemüseeintopf** (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	**Spargelsuppe** (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	**Spargelsuppe** (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Quarkspeise (17)
Sonntag 06.12.26 2.Advent	**Saftige Schweineroulade** (20) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), Rotkohl (2,5) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)	**Gedämpfter Braten** mit Bratensoße (11a.c,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)	**Gemüsenuggets** (11a,17) mit Rahmsoße (11a.c,17), Rotkohl (2,5) und Salzkartoffeln Weißweincreme (17)
Montag 07.12.26	**Schinkennudeln** (1,2,4,11a,13) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und grünem Bohnensalat Fruchtjoghurt (17)	**Gemüse- Tortellini** (1,11a,13,17) mit Käsesoße (7,11a.c,17) und Salat Fruchtjoghurt (17)	**Nudel- Gemüseomelette** (11a,13,17) mit Kräutersoße (11a.c,17) Fruchtjoghurt (17)
Dienstag 08.12.26	**Geb. Hähnchenschnitzel** (7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a.c,17), Brokkoli- Gemüse (17) und Butterreis (17) Frischobst	**Geflügelragout** (11a.c,17) mit Gemüseeinlage (19), und Kartoffelpüree (2,17) Frischobst	**Gebackene Frühlingsrolle** (11a,19) mit Currysoße (11a.c,17), Gemüse (17,19) und Butterreis (17) Frischobst

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:

