Speiseplan

OEKUMENISCHES ALTENZENTRUM ANSGARHAUS

Woche 45	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 11.11.26	**Graupeneintopf** (17,19) mit Schweinefleisch und Kartoffeln Birne Helene (17)	**Cremiger Kohlrabieintopf** (17,19) mit Suppenklößchen (11a,13) Birne Helene (17)	**Cremiger Kohlrabieintopf** (17,19) mit Kräutern Birne Helene (17)
Donnerstag 12.11.26	**Gemüsepizza** (11a,13,17,19) mit Käsekruste (17), dazu Möhrensalat Fruchtjoghurt (17)	**Gedämpfter Fleischkäse** (1,2,4) in heller Soße (11a.c,16,17,19), dazu Brokkoli (17) und Kartoffeln Fruchtjoghurt (17)	**Gemüsepizza** (11a,13,17,19) mit Käsekruste (17), dazu Möhrensalat Fruchtjoghurt (17)
Freitag 13.11.26	**Schlemmerfilet „Bordelaise"** (11a,14) mit Senfsoße (11a.c.17), Spargelsalat und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	**Fisch- Gemüseauflauf** (13,17) mit Dillsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	**Veget. Lasagne** (11a,13,17,19) mit Tomatensoße (11a,17) und Salat (17,20) Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 14.11.26	**Linseneintopf** (1,2,4,19) mit Schnibbelwürstchen (1,2,4) Quarkspeise (17)	**Bunter Kartoffeleintopf** (19) mit Fleischklößchen (11a,13) Quarkspeise (17)	**Linseneintopf** (19) mit Gnocchis (2,11a) Quarkspeise (17)00
Sonntag 15.11.26	**Geb. Kasselerbraten** (1,2,4) mit Bratensoße (6,11a.c,16,19), grünen Bohnen (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)	**Gedämpfter Schweinebraten** mit Bratensauce (11a.c,16,19), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)	**Geb. Camembert** (11a,17) mit Preiselbeeren, Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Dessertcreme (17)
Montag 16.11.26	**Gebackene Kartoffelpuffer** (11a,13) Apfelkompott (2)	**Marillen- Topfenknödel** (11a,13,17) in Vanillesoße Apfelkompott (2)	**Gebackene Kartoffelpuffer** (11a,13) Apfelkompott (2)
Dienstag 17.11.26	**Hähnchenbrust „Hawaii"** (7,11a,17) mit Currysoße (11a.c,17), Butterreis (17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Obstsalat mit Sahne (17)	**Ged. Hähnchenbrust** mit Geflügelsoße (11a), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Obstsalat mit Sahne (17)	**Gemüse-Reispfanne** (17,19) mit Currysoße (11a.c,17) und Eissalat mit Joghurtdressing (17) Obstsalat mit Sahne (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste Rückseite

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**

Bild des Monats:

