Speiseplan

OEKUMENISCHES ALTENZENTRUM ANSGARHAUS

Woche 47	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 25.11.26	**Erbseneintopf** (19) mit Suppenklößchen (13) Sahne- Fruchtjoghurt (17)	**Bunter Gemüseeintopf** (2,19) mit Schweinefleisch Sahne- Fruchtjoghurt (17)	**Erbseneintopf** (19) mit Quarkklößchen (11a,13,17) Sahne- Fruchtjoghurt (17)
Donnerstag 26.11.26	**Szegediner Gulasch** (2,11a.c,16,19) mit Kartoffelklößen (2,24) Obst	**Ged. Hackbraten** (11a,13,20), mit Rahmsoße (11a.c,17), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Obst	**Gemüsegulasch** (11a.c,16,19) mit geröstetem Sesam und Kartoffelklößen (2,24) Obst
Freitag 27.11.26	**Bratfisch** (1,2,4) mit Kräuterbutter (17) und warmen Kartoffelsalat (5) Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	**Gedämpfte Fischroulade** (17,19) mit buntem Gemüse in Rahmsoße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)	**Gebackener Käse** (11a.b,13,17) mit buntem Gemüse in Rahmsoße (11a.c,17), dazu Salzkartoffeln Kirschgrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 28.11.26	**Steckrüben- Eintopf** (19) mit Schweinefleisch Quarkdessert (17)	**Sellerie- Gemüseeintopf** mit Fleischeinlage Quarkdessert (17)	**Sellerie- Gemüseeintopf** mit Pfannenkuchenstreifen (11a,13,17) Quarkdessert (17)
Sonntag 29.11.26 1.Advent	**Allgäuer Schweinebraten** (1,2,17) mit Bratensauce (6,11a.c,16,19), Rosenkohl (17) und Salzkartoffeln Vanillemousse (17)	**Gedämpfter Schweinerbraten** (20) mit Bratensauce (11a,16,19), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Vanillemousse (17)	**Gemüseschnitzel** (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17), Rosenkohl (17) und Salzkartoffeln Vanillemousse (17)
Montag 30.11.26	**Rahmspinat** (17) mit Rührei (17) und Salzkartoffeln Kompott	**Leichtes Frikassee vom Spargel** (11a.c,17) mit Kochschinken (1,2,4), Salzkartoffeln und Salat (17,20) Kompott	**Rahmspinat** (17) mit Rührei (17) und Salzkartoffeln Kompott
Dienstag 01.12.26	**Cordon Bleu vom Huhn** (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a), dazu Kürbis- Kartoffelstampf (1,2,17) Schokopudding (17) mit Sahne (17)	**Ged. Hähnchenbrust** mit Geflügelsoße (11a), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Schokopudding (17) mit Sahne (17)	**Vegetarisches Cordon Bleu** (11a) mit Geflügelsoße (11a), dazu Kürbis- Kartoffelstampf (17) Schokopudding (17) mit Sahne (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

