Speiseplan

OEKUMENISCHES ALTENZENTRUM ANSGARHAUS

Woche 43	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 28.10.26	**Gulaschsuppe** mit Paprika, Kartoffeln und Baguette (11a) Schwarzwalddessert (17)	**Bunter Reis- Gemüseeintopf** (19) mit Schweinefleisch Schwarzwalddessert (17)	**Bunter Reis- Gemüseeintopf** (19) mit Kräutern Schwarzwalddessert (17)
Donnerstag 29.10.26	**Kasseler - Schupfnudelpfanne** (1,2,4) mit Rahmsoße (11a.c,17) und Karotten-Kohlrabigemüse (17) Obstsalat	**Nudel- Gemüseauflauf** (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken und Rahmsoße (11a.c,17) Obstsalat	**Nudel- Gemüseauflauf** (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken und Rahmsoße (11a.c,17) Obstsalat
Freitag 30.10.26	**Gebratenes Schollenfilet** (11a,14), mit Zitronensoße (17) und Dillkartoffeln, dazu Gurkensalat (17) Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	**Gedämpftes Schollenfilet** (14) auf Gemüsebett (17) mit Zitronensoße (11a.c,17) und Dillkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)	**Mozzarella- Sticks** (7,11a.c,17) mit Kräutersoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße (17)
Samstag 31.10.26	**Buntes Huhn** (19) mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtjoghurt (17)	**Leichte Tomatencremesuppe** (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Fruchtjoghurt (17)	**Leichte Tomatencremesuppe** (11a,17) mit Nudeln (11a,13) Fruchtjoghurt (17)
Sonntag 01.11.26	**Geb. Putenrollbraten** mit Bratensoße (6,11a.c,16,19) und Romanesco (17), dazu Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	**Ged. Putenrollbraten** mit Bratensoße (11a.c,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße	**Gemüsebratling** (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,16,17,19), Romanesco (17) und Salzkartoffeln Panna Cotta (17) mit Fruchtsoße
Montag 02.11.26	**Gebackener Kaiserschmarrn** (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Kompott	**Bechamel Kartoffeln** (11a.c,17) mit Bockwurst (1,2) Kompott	**Gebackener Kaiserschmarrn** (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Kompott
Dienstag 03.11.26	**Geb. Kartoffeltaschen** (17) mit Gemüseragout (17) Karamellpudding mit Sahne (17)	**Schwarzwurzelragout** (11a,17) mit Fleischklößchen und Kartoffelbrei Karamellpudding mit Sahne (17)	**Geb. Kartoffeltaschen** (17) mit Gemüseragout (17) Karamellpudding 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	18. Schalenfrüchte
11a. Weizen	18a. Mandeln
11b. Roggen	18b. Haselnüsse
11c. Gerste	18c. Wallnüsse
11d. Hafer	18d. Pistazien
12. Krebstiere	19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
13. Eier u. Eiererzeugnisse	20. Senf u. Senferzeugnisse
14. Fisch u. Fischerzeugnisse	21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse
15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse	22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse
16. Soja u. Sojaerzeugnisse	23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse
17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose	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:

