



Speisekarte

vom 19.01. bis 25.01.2026

(Änderungen vorbehalten!)



Unsere Menüs (Vollkost und Schonkost) sind auch für Diabetiker geeignet! Menü-Preis:7,80 € inkl. Dessert.

	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
Montag 19.01.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Orangen Kj:2959; Kcal:708; E:31; F:36,5; KH:64,3;S:1,7; BE: 5,36	Blumenkohl Käse-Medaillon mit Kräutersauce und Kartoffeln C, F, G, I, L <u>Dessert:</u> Orangen Kj:5840; Kcal:1397; E:82,7; F:86,9; KH:64; S:2,3; BE: 5,34
Dienstag 20.01.	Schweinegulasch mit Kartoffelkloße F, G, I, L <u>Dessert:</u> Fruchtquark Kj:5112; Kcal:1223; E:27,5; F:105; KH:41; S:2; BE: 3,41	Eierfrikassee mit buntem Gemüse, Kartoffeln A, C, G, F <u>Dessert:</u> Fruchtquark Kj:2391; Kcal:572; E:13; F:22,5; KH:88; S:1,3; BE: 7,33
Mittwoch 21.01.	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Spätzle C, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Kiwi Kj:3419; Kcal:818; E:37; F:51; KH:45; S:2,3; BE: 3,75	Germknödel mit Vanillesoße A, A1 G, <u>Dessert:</u> Kiwi Kj:3745; Kcal:896; E:17; F:20; KH:161; S:0,8; BE: 13,41
Donnerstag 22.01.	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G, I, J, L <u>Dessert:</u> Apfelmus Kj:2541; Kcal:608; E:31; F:36,5; KH:39,5 S:2,3; BE: 3,28	Hackfleisch Eintopf mit Gemüse G, I, L, F <u>Dessert:</u> Apfelmus Kj:3489; Kcal:837; E:63; F:17; KH:102; S:2; BE: 8,54
Freitag 23.01.	Brathering mit Bratkartoffeln und Remoulade A, D, I, J, L <u>Dessert:</u> Banane Kj:2879; Kcal:689; E:29; F:39; KH:50; S:1,6; BE: 4,17	Frikadelle mit Mischgemüse und Kartoffeln A, C, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Banane Kj:2708; Kcal:648; E:38,3; F:30,6; KH:52,8;S:1,9; BE: 4,4
Samstag 24.01.	Würzfleisch mit Reis G, I, L, C <u>Dessert:</u> Schokoladenpudding Kj:1542; Kcal:369; E:39; F:0,5; KH:50,2; S:2; BE: 4,19	Wirsingkohlsuppe mit Schweinefleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Schokoladenpudding Kj:4304; Kcal:1030; E:70; F:56,5; KH:45,7; S:2; BE: 3,81
Sonntag 25.01.	Schweinebraten in Rosenkohl und Kartoffeln A, C, G, I, J <u>Dessert:</u> Aprikosenkompott Kj:2487; Kcal:595; E:24,5; F:10; KH:99,5; S:2,4; BE: 8,29	Putenbraten mit Rosenkohl und Kartoffeln F, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Aprikosenkompott Kj:2685; Kcal:642; E:49; F:11; KH:86; S:2,2; BE: 7,17

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 zuckerreduziert

Allergene: A haltiges Gluten((A1Weizen,A2Roggen,A3Gerste,A4Hafer,A5Dinkel,A6Karrut)B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D, Fisch E Erdnüsse Soja, G Milch & Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte(H1Mandeln,H2Haselnüsse,H3Walnüsse,H5Pecanüsse,H6Paranüsse,H7Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere & Erzeugnisse

Nährwertangaben: kcal Kilokalorien, F Fett; ges.F; KH Kohlenhydrate, EW Eiweiß, S Salz, BE Broteinheit, Kj Kilojoule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Speisekarte
vom 26.01. bis 01.02.2026
(Änderungen vorbehalten!)



Unsere Menüs (Vollkost und Schonkost) sind auch für Diabetiker geeignet! Menü-Preis: 7,80 € inkl. Dessert.

	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
Montag 26.01.	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Apfel Kj:5162; Kcal: 1235; E: 45; F:67; KH: 98,5;S:2; BE: 8,2	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffeln C, F, G, I, L <u>Dessert:</u> Apfel Kj:1981; Kcal: 474; E: 28; F:16; KH: 53,5; S:1,4; BE: 4,47
Dienstag 27.01.	Leberragout mit Kartoffelpüree F, G, I, L <u>Dessert:</u> Pfirsichwürfel Kj:3531; Kcal: 845; E: 62,5; F:39; KH:58,5; S:2; BE: 4,87	Pasta Pfanne Mit Nudeln und Gemüse, Bauchspeck F, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Pfirsichwürfel Kj:1575; Kcal: 377; E: 10; F:9; KH: 64,5; S:1,9; BE: 5,38
Mittwoch 28.01.	Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln A,G, J ,L <u>Dessert:</u> Clementine Kj:3900; Kcal:933; E:33,5; F:48,5; KH:92; S:2; BE: 7,65	Kaiserschmarrn mit Apfelmus A, G <u>Dessert:</u> Clementine Kj:2437; Kcal:583; E:19,6; F7,2; KH:136; S:0,9; BE: 11,33
Donnerstag 29.01.	Gerd. Hähnchenbrust mit Gemüse und Kartoffeln A1 C G 2 3 7 <u>Dessert:</u> Götterspeise mit Vanillesoße Kj:3337; Kcal:797; E:36,2; F52,7; KH:56,2; S:2; BE: 4,68	Soljanka mit Brötchen F, G, I <u>Dessert:</u> Götterspeise mit Vanillesoße Kj:1768; Kcal:423; E:40,5; F:18; KH: 23,5; S:1; BE: 1,95
Freitag 30.01.	Schupfnudel mit Kasseler, Paprika und Soße G I J L <u>Dessert:</u> Birne Kj:5630; Kcal:1347; E:67,5; F:53; KH:152,5 ;S:2; BE: 12,7	Gedünstetes Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffeln F, D, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Birne Kj:2080; Kcal:498; E:18,5; F:18,5; KH:73,7; S:1,4; BE: 6,15
Samstag 31.02.	Schaschlik Pfanne mit Kartoffeln G, I, L <u>Dessert:</u> Mandarinenkompott Kj:1731; Kcal 414; E 18; F:15; KH:51,5; S:1,7; BE: 4,28	Reissuppe mit Rindfleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Mandarinenkompott Kj:2077;Kcal:497; E:38,5; F:20; KH:48; S:2; BE: 3,99
Sonntag 01.02.	Hähnchen in Knuspermantel mit Kohlrabi und Kartoffeln G, I, J, L <u>Dessert:</u> Joghurt mit Kirschen Kj:12260; Kcal:541; E 28; F:25,5; KH:47,5;S:1,9; BE: 3,95	Rinderbraten mit Kohlrabi und Kartoffeln A, F, G, I <u>Dessert:</u> Joghurt mit Kirschen Kj:2019; Kcal 483; E:33,5; F:22,5; KH:36,5; S: BE: 3,04

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 zuckerreduziert

Allergene: A haltiges Gluten((A1Weizen,A2Roggen,A3Gerste,A4Hafer,A5Dinkel,A6Karrut)B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D, Fisch E Erdnüsse Soja, G Milch & Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte(H1Mandeln,H2Haselnüsse,H3Walnüsse,H5Pecanüsse,H6Paranüsse,H7Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere & Erzeugnisse

Nährwertangaben: kcal Kilokalorien, F Fett; ges.F; KH Kohlenhydrate, EW Eiweiß, S Salz, BE Broteinheit, Kj Kilojoule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

ESSEN AUF RÄDERN



Ihr Menüdienst vom Roten Kreuz

Bestellschein



Deutsches
Rotes
Kreuz

Kreisverband Wanzleben e.V.



039409 – 93460

Mo - Fr 7 - 14 Uhr

Zutreffendes bitte ankreuzen!

	Vollkost - Menü 1 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)	Schonkost – Menü 2 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)
04 KW	19.01.2026 bis 25.01.2026	
Montag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05 KW	26.01.2026 bis 01.02.2026	
Montag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Name:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Kundennummer:

Rechnungslegung: ☐ Lastschrift ☐ Überweisung

.....
Unterschrift