



Speisekarte

vom 02.02. bis 08.02.2026

(Änderungen vorbehalten!)



Kreisverband Wanzleben e.V.



039409 – 93460

Mo - Fr 7 - 14 Uhr

Unsere Menüs (Vollkost und Schonkost) sind auch für Diabetiker geeignet!
Menüpreis inkl. Dessert: 7,80€/Port. zuzüglich Lieferpauschale

	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
Montag 02.02.	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und Eierstich G, I, L, J <u>Dessert:</u> Orangen Kj:1255; Kcal: 300; E: 35; F:15; KH: 3; S:4; BE: 0,24	Nudeln mit Tomatenwurstsoße A1, A, G, I <u>Dessert:</u> Orangen Kj:1652; Kcal:395; E:66; F:9; KH:25; S:4,5; BE:2,08
Dienstag 03.02.	Schnitzel vom Schwein mit Erbsen – Möhrengemüse und Kartoffeln A, C, G, I <u>Dessert:</u> Fruchtcocktail Kj:3172; Kcal: 759; E: 24,5; F:57; KH: 6; S:2; BE: 2,64	Gemüsefrikadelle mit Soße und Petersilienkartoffeln A, G, I <u>Dessert:</u> Fruchtcocktail Kj:3439; Kcal:823; E:31; F:32; KH:89; S:3; BE:7,26
Mittwoch 04.02.	Grünkohl mit Kasseler und Kartoffeln A, C, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Kiwi Kj:5228; Kcal:1251; E:41; F:45; KH:178; S:0,2; BE:14,38	Germknödel mit Vanillesoße A, G <u>Dessert:</u> Kiwi Kj:1922; Kcal:460; E:37; F:16; KH:45; S:1,5; BE:3,83
Donnerstag 05.02.	Filet von Schwein mit mit Kräuter-Hollandaise und Stampfkartoffeln A, A1, G, J, <u>Dessert:</u> Pistazienpudding Kj:2686; Kcal: 643; E:33,5; F:36; KH:37 ; S:2; BE:3,09	Hähnchengulasch mit Kartoffeln F, G, I <u>Dessert:</u> Pistazienpudding Kj:3398; Kcal:813 ; E:78; F:12; KH:813 ; S:2; BE:7,85
Freitag 06.02.	Sahnehering „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln A, C, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Banane Kj:2111; Kcal: 505; E:30,10; F:24; KH:60; S:2; BE: 5	Putenrollbraten mit Bohnen und Kartoffeln C, G, I, <u>Dessert:</u> Banane Kj:1890; Kcal:452; E:39,6; F:7,7 ;KH:85; S:2; BE:7,09
Samstag 07.02.	Gefüllte Paprikaschote mit Salzkartoffeln A, F, G, I <u>Dessert:</u> Erdbeerjoghurt Kj:3314; Kcal: 793; E:33; F:39; KH: 66; S:1,5; BE: 5,51	Erbsen-Möhren-Eintopf mit Kartoffel und Würstchen G, I, L <u>Dessert:</u> Erdbeerjoghurt Kj:3695; Kcal:884; E:33; F:48; KH:73; S:1,7; BE:6,08
Sonntag 08.02.	Cordon Bleu mit Romanesco und Kartoffeln A, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Obst Salat Kj:3648; Kcal:873; E:84,5; F:37,5; KH:5; S:2; BE: 3,75	Kassler-Sauerkraut-Geschnetzeltes mit Kartoffeln A, A1, L, G <u>Dessert:</u> Obst Salat Kj:2110; Kcal:505; E:62; F:12; KH:33; S:1,8; BE:2,82

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 Hühnerlei, 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 09.02. bis 15.02.2026

(Änderungen vorbehalten!)

Unsere Menüs (Vollkost und Schonkost) sind auch für Diabetiker geeignet!
Menüpreis inkl. Dessert: 7,80€/Port. zuzüglich Lieferpauschale

	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
Montag 09.02.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Birne Kj:2099; Kcal:502; E:23,6; F:30,2; KH:69; S:3; BE: 5,75	Gemüseteller mit Kartoffeln und Sc. Hollandaise C, G, I, L <u>Dessert:</u> Birne Kj:1870; Kcal: 447; E:52,6; F:11,2; KH:62; S:2,7; BE:5,17
Dienstag 10.02.	Leberkäse mit Bratensauce und Bayrisch Kraut A, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Aprikosenkompott Kj:1604; Kcal: 384; E:24,5; F:15; KH:33; S:1,4; BE:2,75	Senf Eier mit Kartoffeln C, G, I, L <u>Beilage:</u> Rote Bete Kj:831; Kcal:199; E:8,5; F:4; KH:32; S:1,6; BE: 2,67
Mittwoch 11.02.	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln G, I, L, <u>Dessert:</u> Apfel Kj:3804; Kcal: 910; E: 31; F:20; KH: 148; S:0,3; BE:12,33	Grießbrei mit Erdbeermus A, A1, G, I, J <u>Dessert:</u> Apfel Kj:1697; Kcal: 406; E: 29; F:12; KH: 52; S:2; BE: 4,33
Donnerstag 12.02.	Kassler Hawaii aus dem Ofen mit Reis A, C, G, J <u>Dessert:</u> Vanillepudding Kj:2879; Kcal: 689; E: 46; F:24; KH: 72; S:2,8; BE: 6,01	Weißkohl Eintopf mit Kartoffeln und Fleischbällchen G, I, L <u>Dessert:</u> Vanillepudding Kj:2224; Kcal: 532; E: 24; F:3; KH: 98,5; S:2; BE: 8,22
Freitag 13.02.	Hähnchenkeule mit Erbsengemüse und Kartoffeln I, J, A, G <u>Dessert:</u> Clementine Kj:2268; Kcal:543; E: 31,5; F:0,5; KH:78,2;S:1,9 BE: 17,91	Ged.Tilapia auf Kartoffel-Lauchragout F, D, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Clementine Kj:2081; Kcal: 498; E: 23; F:9; KH: 80,7; S:1,5; BE: 6,73
Samstag 14.02.	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree G, I, L <u>Dessert:</u> Zitronencreme Kj:4648; Kcal: 1112; E: 16; F:20; KH: 215; S:0,3; BE: 17,91	Putensteak mit Karotten und Spätzle A1, G, I, L <u>Dessert:</u> Zitronencreme Kj:2792; Kcal: 668; E: 31,5; F:20,5; KH: 87; S:1,4; BE:7,24
Sonntag 15.02.	Schweinebraten mit Rosenkohl und Kartoffeln G, I, J, L <u>Dessert:</u> Pflaumenkompott Kj:2854; Kcal: 683; E: 47,5; F:37,5; KH: 38; S:3; BE: 3,16	Rindergulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln A, F, G, I <u>Dessert:</u> Pflaumenkompott Kj:3227; Kcal: 772; E: 49; F:35,5; KH: 64; S:3; BE: 5,33

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 Hühnerrei, 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 **Menü**dienst 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)
06 KW	02.02.2026 bis 08.02.2026	
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"/>
07 KW	09.02.2026 bis 15.02.2026	
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