



Speisekarte

vom 02.02. bis 08.02.2026

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

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 hältiges 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



Speisekarte

vom 09.02. bis 15.02.2026

(Änderungen vorbehalten!)



Deutsches
Rotes
Kreuz

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

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)
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