

# Speisekarte

vom 27.04. bis 03.05.2026

(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

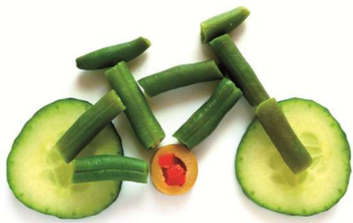
	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
<b>Montag</b> 27.04.	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurst A, C, G, I  <u>Dessert:</u> <b>Apfelkompott</b> Kj:1255; Kcal: 300; E: 35; F:15; KH: 3; S:4; BE: 0,24	<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße und Käse C, F, G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Apfelkompott</b> Kj:1652; Kcal:395; E:66; F:9; KH:25; S:4,5; BE:2,08
<b>Dienstag</b> 28.04.	<b>Kohlroulade</b> mit Kartoffeln und Soße A, G, I, J, L  <u>Dessert:</u> <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße</b> Kj:3172; Kcal: 759; E: 24,5; F:57; KH: 6; S:2; BE: 2,64	<b>Eierfrikassee</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln C, F, G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße</b> Kj:3439; Kcal:823; E:31; F:32; KH:89; S:3; BE:7,26
<b>Mittwoch</b> 29.04.	<b>Sülze</b> mit Bratkartoffeln und Remoulade C,G,I  <u>Dessert:</u> <b>Weintrauben</b> Kj:5228; Kcal:1251; E:41; F:45; KH:178; S:0,2; BE:14,38	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt Apfelmus A, G  <u>Dessert:</u> <b>Weintrauben</b> Kj:1922; Kcal:460; E:37; F:16; KH:45; S:1,5; BE:3,83
<b>Donnerstag</b> 30.04.	<b>Bratwurst</b> mit warmen Kartoffelsalat und Rohkostsalat G,I,L  <u>Dessert:</u> <b>Erdbeerjoghurt</b> Kj:2686; Kcal: 643; E:33,5; F:36; KH:37; S:2; BE:3,09	<b>Spargelragout</b> mit Fleischklößchen und Kartoffeln G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Erdbeerjoghurt</b> Kj:3398; Kcal:813; E:78; F:12; KH:813; S:2; BE:7,85
<b>Freitag</b> <b>Feiertag</b> 01.05.	<b>Ged. Tilapia</b> auf Kartoffel-Lauchragout F, G, D, I, J, L  <u>Beilage:</u> <b>Schoko-Kirsch-Kuchen</b> Kj:2111; Kcal: 505; E:30,10; F:24; KH:60; S:2; BE: 5	<b>Soljanka</b> mit Brötchen F, G, I, L,  <u>Beilage:</u> <b>Schoko-Kirsch-Kuchen</b> Kj:1890; Kcal:452; E:39,6; F:7,7 ;KH:85; S:2; BE:7,09
<b>Samstag</b> 02.05.	<b>Frikadelle</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln A, C, G, I, J, L  <u>Dessert:</u> <b>Bananen</b> Kj:3314; Kcal: 793; E:33; F:39; KH: 66; S:1,5; BE: 5,51	<b>Züricher Geschnetzeltes</b> mit Reis A, G, J  <u>Dessert:</u> <b>Banane</b> Kj:3695; Kcal:884; E:33; F:48; KH:73; S:1,7; BE:6,08
<b>Sonntag</b> 03.05.	<b>Schnitzel</b> mit Buttermischgemüse, Kartoffeln und Soße Hollandaise I, J, L, G  <u>Dessert:</u> <b>Beerenquark</b> Kj:3648; Kcal:873; E:84,5; F:37,5; KH:5; S:2; BE: 3,75	<b>Putenbraten</b> mit Buttermischgemüse und Kartoffeln F, G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Beerenquark</b> 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 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 04.05. bis 10.05.2026  
(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
<b>Montag</b> 04.05.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Schweinefleisch G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Kiwi</b> Kj:2099; Kcal:502; E:23,6; F:30,2; KH:69; S:3; BE: 5,75	<b>Gemüse-Kartoffelaufbau</b> mit Sauce C, G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Kiwi</b> Kj:1870; Kcal: 447; E:52,6; F:11,2; KH:62; S:2,7; BE:5,17
<b>Dienstag</b> 05.05.	<b>Schweinefilet</b> in Waldpilzsoße und Kartoffeln F, G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Aprikosenkompott</b> Kj:1604; Kcal: 384; E:24,5; F:15; KH:33; S:1,4; BE:2,75	<b>Hähnchen-Schlemmergratin</b> Hähnchenstücke mit Broccoli und Blumenkohl A, G, L  <u>Dessert:</u> <b>Aprikosenkompott</b> Kj:831; Kcal:199; E:8,5; F:4; KH:32; S:1,6; BE: 2,67
<b>Mittwoch</b> 06.05.	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat G, I, L  <u>Dessert:</u> <b>Waffel</b> Kj:3804; Kcal: 910; E: 31; F:20; KH: 148; S:0,3; BE:12,33	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus A, G  <u>Dessert:</u> <b>Waffel</b> Kj:1697; Kcal: 406; E: 29; F:12; KH: 52; S:2; BE: 4,33
<b>Donnerstag</b> 07.05.	<b>Mettbällchen aus Schweinefleisch</b> mit Kohlrabigemüse und Schnittlauchpüree A, I  <u>Dessert:</u> <b>Vanillepudding</b> Kj:2879; Kcal: 689; E: 46; F:24; KH: 72; S:2,8; BE: 6,01	<b>Würzfleisch</b> mit Gemüseris A, G, I, M  <u>Dessert:</u> <b>Vanillepudding</b> Kj:2224; Kcal: 532; E: 24; F:3; KH: 98,5; S:2; BE: 8,22
<b>Freitag</b> 08.05.	<b>Schweineleber</b> mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree A, G, I, J, L  <u>Beilage:</u> <b>Gurkensalat</b> Kj:2268; Kcal:543; E: 31,5; F:0,5; KH:78,2; S:1,9 BE: 17,91	<b>5 Fischstäbchen</b> Mit Dillsoße und Kartoffelpüree F, D, G, I, J, L  <u>Beilage:</u> <b>Gurkensalat</b> Kj:2081; Kcal: 498; E: 23; F:9; KH: 80,7; S:1,5; BE: 6,73
<b>Samstag</b> 09.05.	<b>Sauerbraten vom Rind</b> mit Rotkohl und Klößen G, I, J, L  <u>Dessert:</u> <b>Zitronencreme</b> Kj:4648; Kcal: 1112; E: 16; F:20; KH: 215; S:0,3; BE: 17,91	<b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleisch I, G, J  <u>Dessert:</u> <b>Zitronencreme</b> Kj:2792; Kcal: 668; E: 31,5; F:20,5; KH: 87; S:1,4; BE:7,24
<b>Sonntag</b> 10.05.	<b>Kasslerbraten</b> mit Sommergemüse und Kartoffeln A, C, G, I, J, L  <u>Dessert:</u> <b>Pflaume</b> Kj:2854; Kcal: 683; E: 47,5; F:37,5; KH: 38; S:3; BE: 3,16	<b>Hähnchenbrust</b> mit Sommergemüse und Kartoffeln A, C, G, I, I  <u>Dessert:</u> <b>Pflaume</b> 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 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 **Menü**dienst vom Roten Kreuz

# Bestellschein



**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Kreisverband Wanzleben e.V.



**039409 – 93460**

**Mo - Fr 7 - 14 Uhr**

Zutreffendes bitte ankreuzen!

	<b>Vollkost - Menü 1</b> (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)	<b>Schonkost – Menü 2</b> (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)
<b>18 KW</b>	<b>27.04.2026 bis 03.05.2026</b>	
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"/>
<b>19 KW</b>	<b>04.05.2026 bis 10.05.2026</b>	
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