

Speisekarte

vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

(Änderungen vorbehalten!)

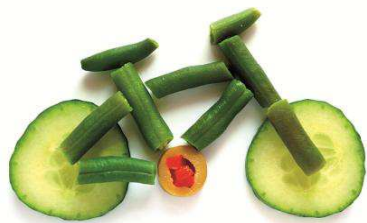


Unsere Menüs (Vollkost und Schonkost) sind auch für Diabetiker geeignet!
Menüpreis inkl. Dessert: 7,80 €/Port. zuzüglich Lieferpauschale

	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
Montag 02.03.	Weißer Bohnensuppe mit Schweinebauch A, A1, L, 2,3,7 <u>Dessert:</u> Aprikosenkompott KJ: 3173; Kcal: 759; E: 43; F: 28; KH: 79; S:1,7; BE: 6,6	Rahmspinat mit Röhrei und Kartoffeln A, A1, A2, A3, A4, C, G, H <u>Dessert:</u> Aprikosenkompott KJ: 2473; Kcal: 593; E: 30; F: 21; KH: 70; S: 2; BE: 5,83
Dienstag 03.03.	Hackbraten mit Soße Mischgemüse und Kartoffelpüree A, A1, C, M, F, G <u>Dessert:</u> Früchtecocktail KJ: 4226; Kcal: 1011; E: 23; F: 91,5 KH: 24; S: 3; BE: 2	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus G <u>Dessert:</u> Früchtecocktail KJ: 1216; Kcal: 517; E: 12,5; F: 12; KH: 86; S: 3; BE: 7,18
Mittwoch 04.03.	Brathering mit Remoulade und Bratkartoffeln C, D, G,1, 2, 3, 8 <u>Dessert:</u> Rote Grütze mit Vanillesoße⁽¹⁾ KJ: 3704; Kcal: 886; E:27,1; F:52; KH:103; S: 2; BE:8,63	Putengulasch mit Brokkoli und Spätzle G, L, 3 <u>Dessert:</u> Rote Grütze mit Vanillesoße⁽¹⁾ KJ: 1697; Kcal: 406; E:29; F:12; KH: 52; S:2; BE: 4,33
Donnerstag 05.03.	Kasslernacknbraten mit Rosenkohl und Kartoffeln A, A1, G L, M, 2, 3 <u>Dessert:</u> Apfel KJ: 2537; Kcal:407; E: 45,5; F: 29; KH: 40,5; S: 1,7; BE: 3,37	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Reis A1, G, L <u>Dessert:</u> Apfel KJ: 753; Kcal: 180; E 14; F: 5; KH: 20; S: 2; BE: 1,66
Freitag 06.03.	Frikadelle mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln A, A1, C, H, F, G <u>Dessert:</u> Banane KJ: 2879; Kcal: 689; E: 46; F: 24; KH: 72; S: 2,8; BE: 6,01	Bandnudeln mit Schinken-Käse-Soße (Kochschinkenstreifen) A, A1, C, G, M <u>Dessert:</u> Banane KJ: 1870; Kcal: 447; E: 52,6; F11,2; KH: 62; S: 2,7; BE: 5,17
Samstag 07.03.	Steckrübeneintopf mit Kaßler und Kartoffeln A, A1, L <u>Dessert:</u> Mandarinenkompott KJ: 1204; Kcal: 288; E: 29,1; F: 2,9; KH: 36; S: 1,5; BE: 3,02	Kartoffeltaschen (gefüllt mit Frischkäsefüllung) mit Rahmgemüse <u>Dessert:</u> Mandarinenkompott KJ: 2081; Kcal: 498; E: 23; F: 9; KH: 80,7; S: 1,5; BE: 7,24
Sonntag 08.03.	Rindergulasch mit Pilzen, Paprika und Serviettenknödeln A, M, C, G, L <u>Dessert:</u> Fruchtjoghurt ^(G) KJ: 6847; Kcal: 1638; E: 755,5; F: 86; KH: 125; S: 2; BE: 10,46	Gedünstete Hähnchenbrust mit Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln A1, C, G, 2 <u>Dessert:</u> Fruchtjoghurt ^(G) KJ: 2579; Kcal: 617; E: 54,4; F: 20; KH: 52,5; S: 2; BE: 4,37

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 enthält Gluten (A1 = Weizen,A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel,A6 = Kamut), B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Sojabohnen, G enthält Milch & Milchprodukte, H = enthält Schalenfrüchte (H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Kaschunüsse, H5 = Pecanüsse, H6 = Paranüsse, H7 = Pistazien, H8 = Makadamianüsse), L enthält Sellerie, M enthält Senf, N enthält Sesam, O enthält Sulfid/Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichteile
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien, F Fett; KH Kohlenhydrate, EW Eiweiß, S Salz, BE Broteinheit; KJ Kilojoule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Ihr Küchenteam, Tel. 039205-4548021



Speisekarte

vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

(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 09.03.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst A1, L, 2, 3, 7 <u>Dessert:</u> Buttermilchdessert KJ: 2099; Kcal: 502; E: 23,6; F: 30; KH: 69; S: 3; BE: 5,75	Eierfrikassee mit Gemüse und Kräuterkartoffelpüree A1, F, G, M, C <u>Dessert:</u> Buttermilchdessert KJ: 2487; Kcal: 595; E: 31,6; F: 7,7; KH: 53; S: 1; BE: 4,41
Dienstag 10.03.	Leberkäse mit Bratkartoffeln und Gurkensalat A1, L, M, 1, 2, 3, 4, 7, <u>Dessert:</u> Pfirsichwürfel KJ: 3365; Kcal: 805; E: 31; F: 57; KH: 42; S: 2; BE: 3,5	Hähnchenstreifen in Currysoße mit Gemüsereis A1, G, L, M <u>Dessert:</u> Pfirsichwürfel KJ: 1488; Kcal: 356; E: 10; F: 8,5; KH: 61,5; S: 0,4; BE: 5,14
Mittwoch 11.03.	Gulasch mit Klößen A1, G, L, <u>Dessert:</u> Schokopudding mit Vanillesoße KJ: 4226; Kcal: 1011; E: 23; F: 91,5; KH: 24; S: 3; BE: 2	Milchnudeln G <u>Dessert:</u> Schokopudding mit Vanillesoße KJ: 1204; Kcal: 288; E: 29,1; F: 2,9; KH: 36; S: 1,5; BE: 3,02
Donnerstag 12.03.	Leber-Ragout mit Kartoffelpüree A1, L, M, 3 <u>Dessert:</u> Grießpudding mit Fruchtsoße KJ: 1850; Kcal: 423; E: 36; F: 16; KH: 67; S: 2,5; BE: 3,0	Gedünsteter Fisch mit Dillsoße und Kartoffelpüree A1, D, G, M, L, 3 <u>Dessert:</u> Grießpudding mit Fruchtsoße KJ: 1575; Kcal: 377; E: 10; F: 9; KH: 64,5; S: 1,9; BE: 5,38
Freitag 13.03.	Hackbraten mit Soße, Brokkoli und Kartoffeln A1, F, G, O <u>Dessert:</u> Frühtecocktail (G, 1) KJ: 4226; Kcal: 1011; E: 23; F: 91,5 KH: 24; S: 3; BE: 2	Gedünstetes Putensteak mit Möhrengemüse und Reis A1, G, L, M, 1 <u>Dessert:</u> Frühtecocktail (G, 1) KJ: 1216; Kcal: 517; E: 12,5 F: 12; KH: 86; S: 0,3; BE: 7,18
Samstag 14.03.	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, mit Champignons und Spätzle A1, L, M <u>Dessert:</u> Himbeertraum KJ: 1981; Kcal: 474; E: 28; F: 16; KH: 53,3; S: 1,4; BE: 4,71	Möhreneintopf mit Rindfleisch A1, L <u>Dessert:</u> Himbeertraum KJ: 1204; Kcal: 288; E: 29,1; F: 2,9; KH: 36; S: 1,5; BE: 3,02
Sonntag 15.03.	Schnitzel mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln A1, M <u>Dessert:</u> Erdbeerkompott KJ: 3700; Kcal: 885; E: 51; F: 47,5; KH: 67; S: 2; BE: 5,58	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Schwenkkartoffeln A1, G, L, O, 3, 8 <u>Dessert:</u> Erdbeerkompott KJ: 3540; Kcal: 885; E: 45,5; F: 29; KH: 40,5; S: 1,7; BE: 2,37

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 enthält Gluten (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut), B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Sojabohnen, G enthält Milch & Milchprodukte, H = enthält Schalenfrüchte (H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Kaschunüsse, H5 = Pecanüsse, H6 = Paranüsse, H7 = Pistazien, H8 = Makadamianüsse), L enthält Sellerie, M enthält Senf, N enthält Sesam, O enthält Sulfid/Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichteile
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien, F Fett, KH Kohlenhydrate, EW Eiweiß, S Salz, BE Broteinheit, KJ Kilojoule

ESSEN AUF RÄDERN



Ihr Menüdienst vom Roten Kreuz

Bestellschein



Deutsches
Rotes
Kreuz

Kreisverband Wanzleben e.V.



039205 – 4548021

039205 – 414949

Bestellungen per E-Mail: pflegeheim-osterw@drk-wanzleben.de

Zutreffendes bitte ankreuzen!

	Vollkost – Menü 1 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)	Schonkost – Menü 2 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)
10. KW	02.03.2026 – 08.03.2026	
Montag	☐	☐
Dienstag	☐	☐
Mittwoch	☐	☐
Donnerstag	☐	☐
Freitag	☐	☐
Samstag	☐	☐
Sonntag	☐	☐
11. KW	09.03.2026 – 15.03.2026	
Montag	☐	☐
Dienstag	☐	☐
Mittwoch	☐	☐
Donnerstag	☐	☐
Freitag	☐	☐
Samstag	☐	☐
Sonntag	☐	☐

Name:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Unterschrift