

Speisekarte

vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

(Änderungen vorbehalten!)



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

	Vollkost	Schonkost
	Menü 1	Menü 2
Montag 10.11.	Wirsingkohlsuppe mit Kasslerwürfeln A1, L, M, 1, 2, 3 Dessert:	Spätzlepfanne mit Wurststückchen, Pfannengemüse, Soße A1, G, M, C, 3, 8 Dessert:
	Apfel KJ: 1731; Kcal: 414; E: 18; F: 15,5; KH:51,5; S: 1,7; BE 4,28	Apfel KJ: 1981; Kcal: 474; E: 28; F: 16; KH: 53,3; S: 1,4; BE: 4,71
Dienstag	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln A1, G, 3	Milchreis mit Apfelmus A1, G, L, M
11.11.	<u>Dessert:</u> Fruchtcocktail KJ: 2057; Kcal:505; E: 3,8 F: 28; KH: 38,6; S: 1,5; BE: 3,19	<u>Dessert:</u> Fruchtcocktail KJ: 1276; Kcal:517; E: 12,5; F: 12; KH: 86; S: 1,4; BE: 7,13
Mittwoch	Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln A1, C, L, M	Lachswürfel in Spinat-Weißweinsoße mit Bandnudeln A1, C, D, L,
12.11.	<u>Dessert:</u> Beerenquark KJ: 4226; Kcal: 1011; E: 23 ; F: 91,5; KH: 24; S: 3; BE: 2	<u>Dessert:</u> Beerenquark KJ: 2273; Kcal: 544; E: 47,5; F: 17; KH: 53; S: 1,4; BE: 4,41
Donnerstag	Wurstgulasch mit Nudeln A1, L Vollke stag	Gedünstetes Putensteak in Rahmsoße mit Möhrengemüse und Vollkornreis A1, G, L
13.11.	<u>Dessert:</u> Mandarinenkompott KJ: 2057; Kcal: 505; E: 3,8; F: 28 KH: 38,6; S: 1,3; BE: 3,19	<u>Dessert:</u> Mandarinenkompott KJ: 1631; Kcal: 438; E: 34,6 F:20,4; KH: 30; S:0,9; BE: 2,5
Freitag	Hähnchenpfanne, Paprika-Zucchini-Zwiebelgemüse und Tomatenreis ^{A1, G, L, M}	Rührei mit Spinat und Kartoffeln A1, C, G, L
14.11.	<u>Dessert:</u> Vanillepudding mit Schokosoße KJ: 1488; Kcal: 356; E: 10; F: 8,5; KH: 61,5; S: 04; BE: 5,14	<u>Dessert:</u> Vanillepudding mit Schokosoße KJ: 2404; Kcal: 575; E: 39; F: 25,2; KH: 44; S: 1,7; BE: 3,67
Samstag	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch A1, L, M, 1, 2, 3,	Tortellini mit Käse-Sahne-Soße A1, G, L
15.11.	<u>Dessert:</u> Banane KJ: 1685; Kcal: 405; E: 15,6; F: 15,2; KH: 79; S: 2; BE: 6,59	<u>Dessert:</u> Banane KJ: 1726; Kcal: 413; E: 25,9; F: 30; KH: 36; S: 1; BE: 2,5
Sonntag	Gebratenes Kasslernackensteak mit Rosenkohl, Rahmsoße, Kartoffeln A1, L, G	Hähnchenroulade mit Geflügelsoße, Brokkoli, Kartoffelpüree A1, G, L, 1, 3
16.11.	<u>Dessert:</u> Cremespeise KJ: 3531; Kcal: 845; E: 62,5; F: 39; KH: 58,5; S: 2; BE: 4,87	<u>Dessert:</u> Cremespeise KJ: 2487; Kcal: 595; E: 31,5; F: 7,7; KH: 79; S: 1,7; BE: 6,53

Zusatzstoffe: Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 zuckerreduziert 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 Sulfit/Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichteile



Speisekarte

vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

(Änderungen vorbehalten!)



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

	Vollkost	Schonkost
	Menü 1	Menü 2
Montag	Backfisch mit Kartoffelsalat A, A1, D, M, G, 1, 8	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch, Eierstich und Gemüse A, A1, F, G, M, C
17.11.	<u>Dessert:</u> Maracujajoghurt KJ: 5630; Kcal: 1347; E: 67,5; F: 53; KH: 152,5;	<u>Dessert:</u> Maracujajoghurt KJ: 1731; Kcal: 414; E: 18; F: 155; KH: 51,5;
Dionetag	S: 2; BE: 12 Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln G; M 1, 2, 3, 4, 8	S: 1,7; BE: 4,28 Grießbrei mit Erdbeeren A, A1, G
Dienstag 18.11.	<u>Dessert:</u> Rote Grütze mit Vanillesoße KJ: 6847; Kcal: 1638; E: 78,5; F: 86; KH: 125; S: 2; BE: 2	<u>Dessert:</u> Rote Grütze mit Vanillesoße KJ: 2404; Kcal:575; E: 39; F: 25,2; KH: 44; S: 1,7; BE: 3,67
Mittwoch	Frikassee mit Spargel, Klößchen, Pilzen und Reis c, G	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Vollkornnudeln A, A1,G, L
19.11.	<u>Dessert:</u> Birne KJ: 3337; Kcal: 797; E: 36,2 ; F: 52,5; KH: 139; S: 2; BE: 4,68	<u>Dessert:</u> Birne KJ: 831; Kcal: 199; E: 8,5; F: 4; KH: 32; S: 1,6; BE: 2,67
Donnerstag 20.11.	Linsensuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Kasslerwürfeln A, A1, L, M, 3 Dessert:	Blumenkohl in Soße mit Kartoffeltaschen A, A1, C, F, G Dessert:
20.11.	Pudding mit Soße KJ: 3173; Kcal: 759; E: 43; F: 28; KH: 79; S: 1,7; BE: 6,59	Pudding mit Soße KJ: 2115; Kcal: 506; E: 15; F: 12; KH: 87,5; S: 0,9; BE: 7,31
Freitag	mit Sauerkraut, Soße und Kartoffeln mit Tomaten-Ba	Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße A, A1, C, G
21.11.	<u>Dessert:</u> Pfirsischkompott KJ: 3854; Kcal: 922; E: 32; F: 50; KH: 71; S: 2,4; BE: 5,91	<u>Dessert:</u> Pfirsischkompott KJ: 1216; Kcal: 517; E:12,5 F:12; KH:86;S:0,3; BE: 7,18
0	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke A, A1, G, L, M, 3	Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse
Samstag 22.11.	<u>Dessert:</u> Kiwi KJ: 1831; Kcal: 438; E: 34,6; F: 20,4; KH: 30;	<u>Dessert:</u> Kiwi KJ: 753; Kcal: 188; E: 14; F: 5; KH: 20;
Sanntag	S: 0,9; BE: 2,5 Frikadelle, Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln A, A1, C, G, L, M	S: 2; BE: 1,65 Putengeschnetzeltes "Gärtnerinnen Art" mit Kartoffel-Kräuter-Püree A, A1, G, F, 3
Sonntag 23.11.	<u>Dessert:</u> Mangoquark KJ: 3700; Kcal: 885; E: 51; F: 47,5; KH: 67; S: 2; BE: 5,58	<u>Dessert:</u> Mangoquark KJ: 2537; Kcal: 407; E: 45,5; F: 29; KH: 40,5; S: 1,7; BE: 2,37

Zusatzstoffe: Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 zuckerreduziert A enthält Gluten (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut), B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D 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 Sesam, O enthält Sulfit/Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichteile



Bestellschein



Unterschrift

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)
46. KW	10.11.2025 – 16.11.2025	
Montag		
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		
Samstag		
Sonntag		
47. KW	17.11.2025 – 23.11.2025	
Montag		
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		
J		
Freitag		