

## **Speisekarte**

vom 24.11.2025 bis 30.11.2025

(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
<b>Montag</b> 24.11.	<b>Erbsensuppe</b> mit Bauchfleisch und Würstchen L, 7	2 Eier mit Senfsoße und Kartoffeln A1, F, G, M, C
	<u>Dessert:</u> <b>Beerenquark</b>	<u>Dessert:</u> <b>Beerenquark</b>
	KJ: 1689; Kcal: 404; E: 15,6; F: 15,2; KH: 79; S: 2; BE: 6,59	KJ: 2487; Kcal: 595; E: 31,6; F: 7,7; KH: 125; S: 1; BE: 10,41
<b>Dienstag</b> 25.11.	<b>Kohlroulade</b> mit Soße und Kartoffeln A1, G, L, 3  Dessert:	Marillenknödel mit Vanillesoße A1, C, G, 1 Dessert:
25.11.	Banane	Banane
	KJ: 1689; Kcal:404; E: 15,6; F: 15,2; KH: 79; S: 2; BE: 6,59	KJ: 1216; Kcal: 517; E: 12,5; F: 12; KH: 68; S: 0,3; BE: 7,08
<b>Mittwoch</b> 26.11.	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Würzfleisch mit Gemüsereis C; G; L; P
	<u>Dessert:</u> Vanillepudding mit Fruchtsoße	Dessert:
	KJ: 2268; Kcal: 543; E: 31,5; F: 0,5; KH: 78,2;	Vanillepudding mit Fruchtsoße  KJ: 1216; Kcal: 517; E: 12,5; F: 12; KH: 8,6;
	S: 1,9; BE: 17,91	S: 0,5; BE: 7,18
Donnerstag	Putengeschnetzeltes mit Rahmsoße, Champignons und Bandnudeln A1, G, F, 3	Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, C, L,3
27.11.	<u>Dessert:</u> <b>Mandarinenkompott</b>	<u>Dessert:</u> <b>Mandarinenkompott</b>
	KJ: 4226; Kcal: 1011; E: 23; F: 91,5 KH: 24; S: 3; BE: 2	KJ: 1575; Kcal: 377; E: 10; F: 9; KH: 64,5; S: 1,9; BE: 5,38
Freitag	<b>Backfisch</b> mit warmen Kartoffelsalat A1, D, M, G, 1; 8	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln A1, C, L, 3
28.11.	<u>Dessert:</u> <b>Apfel</b>	<u>Dessert:</u> <b>Apfel</b>
	KJ: 5630; Kcal: 1347; E: 67,5; F: 53; KH: 152,5; S: 2; BE: 12	KJ: 3461; Kcal: 828; E: 38,6 F:13,7; KH:86; S: 2; BE: 13,1
<b>Samstag</b> 29.11.	<b>Nudelsuppe</b> mit Geflügelfleisch A1, F; G; M, C	<b>Hefeklöße</b> mit Vanillesoße A1, C; G; 1
	<u>Dessert:</u> Früchtecocktail	<u>Dessert:</u> Früchtecocktail
	KJ: 1731; Kcal: 414; E: 18; F: 157; KH: 51,5; S: 1,7; BE: 4,28	KJ: 4648; Kcal: 1112; E: 16; F: 2,9; KH: 215; S: 0,3; BE: 17,91
<b>Sonntag</b> 30.11.	Schweinenackenbraten, mit Rotkohl und Klößen A1, M, C, G, L	Panierte Hähnchenbrust mit Soße, Brokkoli und Kartoffeln A1, G, M, L
	<u>Dessert:</u>	<u>Dessert:</u>
	<b>Cremespeise</b> KJ: 6847; Kcal: 16,38; E: 75,5; F: 86; KH: 125; S: 2; BE: 10,46	<b>Cremespeise</b> KJ: 2579; Kcal: 617; E: 54,4; F: 20; KH: 52,5; S: 2; BE: 4,37

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 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 Sesam, O enthält Sulfit/Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichteile

Nährwertangaben: kcal Kilokalorien, F Fett; KH Kohlenhydrate, EW Eiweiß, S Salz, BE Broteinheit; KJ Kilojoule



## **Speisekarte**

vom 01.12.2025 bis 07.12.2025

(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
<b>Montag</b> 01.12.	Geflügelfleischklößchensuppe mit Vollkornnudeln und Gemüse A1, C, L, 3 <u>Dessert:</u> Fruchtjoghurt (G) KJ: 1689; Kcal: 404; E: 15,6; F:15,2; KH: 79; S:2; BE: 6,59	Hacksteak "Hausfrauen Art" mit Möhrengemüse, Kartoffeln, Soße A1, C, G  Dessert: Fruchtjoghurt (G)  KJ: 2473; Kcal: 593; E: 30; F: 21; KH: 70;
<b>Dienstag</b> 02.12.	Gebratene Hähnchenkeule mit Leipziger Allerlei, Kartoffeln, Soße A1  Dessert: Grieß mit Aprikosensoße A, A1, G, C, 3, 5  KJ: 3854; Kcal:922; E: 32; F: 50; KH: 71; S: 2,3; BE: 5,91	S: 2; BE: 5,83  Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree u. Gewürzgurke A1, G, 2, 8  Dessert: Grieß mit Aprikosensoße A, A1, G, C, 3, 5  KJ: 1831; Kcal: 438; E: 34,6; F: 20,4; KH: 30; S: 0,9; BE: 2,5
<b>Mittwoch</b> 03.12.	Fischfilet "Müllerin Art", helle Soße, Gemüsestreifen, Reis A1, D, G, L, M  Dessert: Kiwi  KJ: 2224; Kcal: 532; E: 24 F: 3; KH: 98,55; S: 2; BE: 8,22	Reissuppe mit Rindfleisch und Suppengrün L  Dessert: Kiwi  KJ: 1204; Kcal: 288; E: 29,1; F: 2,9; KH: 36; S: 1,5; BE: 3,02
<b>Donnerstag</b> 04.12.	Ofenschnitzel "Toscana" mit Käse, Zwiebel-Sahne-Soße und Reis A1, G, M, 1  Dessert: Kirschquark (G)  KJ: 5162; Kcal: 1235; E: 45; F: 67; KH: 98,5; S: 2; BE: 8,3	Bunte Nudeln mit Brokkolisoße A1, C, G, L  Dessert: Kirschquark (G)  KJ: 1575; Kcal: 377; E: 10; F: 9; KH: 64,5; S: 1,9; BE: 5,38
<b>Freitag</b> 05.12.	Gyrosfleisch vom Huhn mit Käse überbacken, Tomaten-Rotwein-Soße, Rosmarinkartoffeln A1, F, G, O  Dessert: Schokopudding mit Vanillesoße (G, 1)  KJ: 4226; Kcal: 1011; E: 23; F: 91,5 KH: 24; S: 3; BE: 2	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus <sup>(1, 3, 8)</sup> Dessert: Schokopudding mit Vanillesoße (G, 1)  KJ: 1216; Kcal: 517; E:12,5 F:12; KH:86;S:0,3; BE: 7,18
<b>Samstag</b> 06.12.	Panierte Hähnchenbrust, Mischgemüse, Soße, Kartoffeln A1  Dessert: Buttermilchdessert  KJ: 3337; Kcal: 797; E: 36,2; F: 52; KH: 739; S: 2; BE: 4,68	"Allgäuer Käsesuppe"A1, G, Rindfleisch, Kräuter, Brötchen (A1, A2, A3, F, G)  Dessert: Buttermilchdessert  KJ: 2081; Kcal: 498; E: 23; F: 9; KH: 80,7; S: 1,5; BE: 7,24
<b>Sonntag</b> 07.12.	Schweineroulade mit gelben Bohnen, Soße und Kartoffeln A1, M  Dessert: Erdbeerkompott  KJ: 4142; Kcal: 991; E: 32,5; F: 70; KH: 56; S: 1,9; BE: 4,66	"Berner Pfanne" (Geschnetzeltes mit Schmand, Käse, Paprika, Zwiebeln) dazu Spätzle A1, C, G  Dessert: Erdbeerkompott  KJ: 6847; Kcal: 1638; E: 75,5; F: 86; KH: 125; S: 2; BE: 10,46

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



## **Bestellschein**



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

## **Zutreffendes bitte ankreuzen!**

	<b>Vollkost – Menü 1</b> (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)	Schonkost – Menü 2 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)	
48. KW	24.11.2025 – 30.11.2025		
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			
49. KW	01.12.2025 - 07.12.2025		
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			
Sonntag			
lame:traße:			
LZ/Ort:			
elefon:			

Unterschrift