

Speisekarte

vom 08.12.2025 bis 14.12.2025

(Änderungen vorbehalten!)

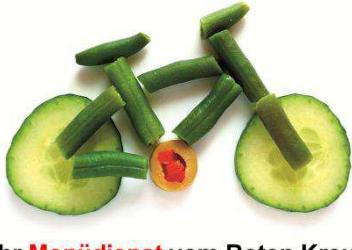


Unsere Menüs (Vollkost und Schonkost) sind auch für Diabetiker geeignet!

Menüpreis inkl. Dessert: 7,80 €/Port. zuzüglich Lieferpauschale

	Vollkost Menü 1	Schonkost Menü 2
Montag 08.12.	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Juliennegemüse, Currysoße, Reis Dessert: Aprikosenquark (G) KJ: 3365; Kcal: 805; E: 31; F: 57; KH: 42; S: 2; BE: 3,5	Graupensuppe mit Rauchfleisch A3, L, M, 2,3,7 Dessert: Aprikosenquark (G) KJ: 1697; Kcal: 406; E: 29; F: 12; KH: 52; S: 2; BE: 4,33
Dienstag 09.12.	Braumeistersteak (gefüllt mit Schinken und Käse) dazu Soße, Erbsen und Kartoffeln A1, C, G, 2, 3, 7 Dessert: Kirschgrütze KJ: 3854; Kcal: 922; E: 32; F: 50; KH: 71; S: 2,3; BE: 5,91	Gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln A1, C, G Dessert: Kirschgrütze KJ: 2487; Kcal: 595; E: 31,6; F: 7,7; KH: 125; S: 1; BE: 5
Mittwoch 10.12.	Eierkuchen (A1, C, G) mit Apfelmus (1, 3, 8) Dessert: Apfel KJ: 2097; Kcal: 502; E: 36,9; F: 23; KH: 38,3; S: 1,3; BE: 3,19	Spirelli mit Spinat-Gorgonzola-Soße A1, C, G Dessert: Apfel KJ: 2273; Kcal: 544; E: 47,5; F: 17,5; KH: 53; S: 1,4; BE: 4,41
Donnerstag 11.12.	Grütwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A1, M, 2, 4 Dessert: Birnenwürfel KJ: 2537; Kcal: 407; E: 45,5; F: 29; KH: 40,5; S: 1,7; BE: 3,37	Blumenkohl in Soße mit Kartoffeltaschen A, A1, C, F, G Dessert: Birnenwürfel KJ: 2115; Kcal: 506; E: 15; F: 12; KH: 87,5; S: 0,9; BE: 7,31
Freitag 12.12.	Fleischkäse mit Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln A1, L, M, 1, 2, 3, 4, 7 Dessert: Bananenpudding (G) KJ: 3365; Kcal: 805; E: 31; F: 57; KH: 42; S: 2; BE: 3,5	Lachsfilet mit Tomatenfüllung, Dillsoße, Kartoffeln A1, D, G Dessert: Bananenpudding (G) KJ: 2854; Kcal: 683; E: 47,5; F: 37,5; KH: 38; S: 3; BE: 3,16
Samstag 13.12.	Rollbraten vom Schwein mit Soße, Blumenkohl, Kartoffeln A1, F, G, L, M, 2, 3, 7 Dessert: Pfirsichkomott KJ: 6847; Kcal: 1638; E: 75,5; F: 86; KH: 125; S: 2; BE: 10,46	Gemüsesuppe mit Rindfleisch A1, L Dessert: Pfirsichkomott KJ: 2579; Kcal: 617; E: 54,4; F: 20; KH: 52,5; S: 2; BE: 4,37
Sonntag 14.12.	Schaschlikpfanne (Schweinefleisch, Speck, Leber, Zwiebel, Paprika) mit Kartoffelpüree A1, G, 2, 3, 7 Dessert: Zitronencreme (G, 1) KJ: 5630; Kcal: 1347; E: 67,5; F: 53; KH: 152,5; S: 2; BE: 12	Sauerbraten vom Rind in Soße mit Rotkohl und Klößen A1, 7, 8 Dessert: Zitronencreme (G, 1) KJ: 4648; Kcal: 1112; E: 16; F: 20; KH: 215; S: 0,3; BE: 11,91

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 Sulfit/Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichtiere
 Nährwertangaben: kcal Kilokalorien, F Fett; KH Kohlenhydrate, EW Eiweiß, S Salz, BE Broteinheit; KJ Kilojoule



Speisekarte

vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

(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 15.12.	Sächsische Kartoffelsuppe, Suppengrün, Wiener Würstchen A1, L, M, 1, 2, 3, 4, 7, 8 Dessert: Ananaswürfel KJ: 2330; Kcal: 582; E: 15,6; F: 15,2; KH: 79; S: 2; BE: 6,59	Ravioli (Käse-Spinat-Füllung) mit Schnittlauchsoße A1, G Dessert: Ananaswürfel KJ: 2487; Kcal: 595; E: 31,6; F: 7,7; KH: 125; S: 1; BE: 10,41
Dienstag 16.12.	Hering nach Hausfrauenart Salzkartoffeln D, G, M, 8 Dessert: Mandelpudding G, H, H1 KJ: 3650; Kcal: 912; E: 75,5; F: 86; KH: 125; S: 2; BE: 10,46	Rührei mit Spinat und Kartoffeln A1, C, G, L Dessert: Mandelpudding G, H, H1 KJ: 2404; Kcal: 575; E: 39; F: 25,2; KH: 44; S: 1,7; BE: 3,67
Mittwoch 17.12.	Schweinebraten mit Senfkruste, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln A1, L, M Dessert: Banane KJ: 5218; Kcal: 1304; E: 27,1; F: 52; KH: 103; S: 2; BE: 8,63	Grießbrei mit Erdbeerkompott A1, G Dessert: Banane KJ: 1216; Kcal: 517; E: 12,5; F: 12; KH: 68; S: 0,3; BE: 7,08
Donnerstag 18.12.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch und Bockwurst G, L, 2, 3, 7 Dessert: Fruchtquark (G) KJ: 3226; Kcal: 806; E: 23; F: 91,5 KH: 24; S: 3; BE: 2	Putensteak mit Soße, Möhrengemüse, Kartoffeln A1 Dessert: Fruchtquark (G) KJ: 2150; Kcal: 537; E: 26,7; F: 25,9; KH: 15,2; S: 0,9; BE: 1,27
Freitag 19.12.	Backfischfilet mit Kräutersoße, Reis, Möhrenrohkost A1, D, G, M Dessert: Himbeertraum KJ: 2097; Kcal: 505; E: 3,9; F: 23; KH: 38,8; S: 1,3; BE: 3,	Spirelli mit Sauce Bolognese A1, C Dessert: Himbeertraum (G) KJ: 2158; Kcal: 539; E: 38,6; F: 13,7; KH: 157; S: 2; BE: 13,1
Samstag 20.12.	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffeln A1, 7, 8 Dessert: Rote Grütze (G, 1) KJ: 2410; Kcal: 602; E: 34,6; F: 20,4; KH: 30; S: 0,9; BE: 2,5	Vanillepuddingsuppe mit Zwieback A1, A3, G, 1 Dessert: Rote Grütze (G, 1) KJ: 1125; Kcal: 281; E: 29,1; F: 2,9; KH: 36; S: 1,5; BE: 3,02
Sonntag 21.12.	Gebratener Kasslerrücken mit Soße, Wirsinggemüse, Kartoffeln A1, G, M, 2, 3, 7 Dessert: Mandarinenkompott KJ: 4650; Kcal: 1162; E: 51; F: 47,5; KH: 67; S: 2; BE: 5,58	Rindergeschnetzeltes, Kräutersoße, Klöße, Rote Beete A1, G, L, O, 3, 8 Dessert: Mandarinenkompott KJ: 3540; Kcal: 885; 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 geschwärtzt, 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 Weichtiere

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)
50. KW	08.12.2025 – 14.12.2025	
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"/>
51. KW	15.12.2025 – 21.12.2025	
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: Unterschrift