

Speisenplan für die KW 03

Deutsches Rotes Kreuz

Herr Ziegenberg – Frau Bachmann

Tel.: 06151 / 3606 613 – Fax: 06151 / 3606 624

Tour



DRK Mahlzeitendienst



Deutsches
Rotes
Kreuz

	Vollkost D	Leichte Vollkost D	Vegetarisch D	Sondermenü (Aufpreis) D
Montag 12.01.	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Feine Bratwurst 3,4,8,g) dazu Wirsinggemüse a,b) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Hähnchenbrustfilet „Natur“ an Jus 2,3,4,8) dazu Püree b,l) und Salat b,g) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Pikante- Kartoffel Wedges g) mit Gurken – Radieschen -Kräuterquark b,g) Obst	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert
Dienstag 13.01.	Gemüsebrühe mit Reis d) Geschnetzeltes vom Schwein a,b) mit Gurkenstreifen g) und Champignons dazu Reis Gebäck a,b,c,h,j,m)	Gemüsebrühe mit Reis d) Blumenkohlauflauf a,b,c) dazu Kartoffeln und Petersiliensauce a,b) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Gemüsebrühe mit Reis d) Spaghetti a) mit Gemüse-Bolognese Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert
Mittwoch 14.01.	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Süßkartoffelgnocchis mit buntem Gemüse dazu Bechamelsauce a,b) Vanilledessert b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Rühreier mit Spinat a,b) und Kartoffeln Vanilledessert b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Reisbratlinge an Hollandaise a,b,c) dazu Leipziger Allerlei a,b) Vanilledessert b)	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert
Donnerstag 15.01.	Nudelsuppe a,d) Gekochtes Rippchen 2,3,4,8) mit Sauerkraut und Püree b,l) Apfelmus	Nudelsuppe a,d) Geflügelbällchen c) in Kapernsauce a,b) dazu Gemüse - Reis d) Apfelmus	Nudelsuppe a,d) Kürbis – Pilz- Tajine (Pfanne) mit Couscous a) Apfelmus	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert
Freitag 16.01.	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackenes Seelachsfilet a,e,j) mit Remoulade 1,2,9,b,c,g,j) und Kartoffelsalat b,g) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Geschmortes Schweinegulasch dazu Nudeln a) und rote Bete 2,9) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Süße Eier-Pfannkuchen a,b,c) mit warmem Beerenkomptt Schokoladenpudding b)	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert
Samstag 17.01.	Bunter Gemüseeintopf d) mit Hackfleischbällchen a,b,c) und Reis dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Gemüse - Tortellini a,b,c,d) in heller Kürbissauce a,b) Fruchtjoghurt b)	Gemüse - Tortellini a,b,c,d) in heller Kürbissauce a,b) Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert
Sonntag 18.01.	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Putengulasch in Rahm b) dazu Möhren und Spätzle a,c) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Putengulasch in Rahm b) dazu Möhren und Spätzle a,c) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Vollkornbratling a,d) auf Paprikageschnetzeltem dazu Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Lachsfilet in Kräutersahne a,b,e) Herzoginkartoffeln und Salat b,g) Tagesdessert

Die mit **D** gekennzeichneten Menüs sind Diabetiker geeignet!

Wir behalten uns Änderungen in Ihrem Interesse vor!

Unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet. Unsere Speisen enthalten zubereitungsbedingt unter Umständen Allergene.

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene, gekennzeichnet mit 1, 2, a, b, ...) ist auf Wunsch beim Mahlzeitendienst abrufbar.

Mit der Bitte um Rückgabe bis spätestens Mittwoch, den 07. Januar 2026 – DANKE!