

Speisenplan für die KW 06

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 02.02.	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Feine Bratwurst 3,4,8,g) mit Wirsinggemüse a,b) und Kartoffeln Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Sojageschnetzeltes in Gemüse-Curry-Kokossauce a,b,d,g) dazu Nudeln a) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Gratinierte Zucchini – und Kartoffelscheiben a,b) auf Roten Linsen g) Obst	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) und Salat b,g) Tagesdessert
Dienstag 03.02.	Brühe mit Reis d) Gebratene Putenstückchen in Sauce a,b) auf Gemüse- Risotto b,c,d) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Brühe mit Reis d) Gedünstete Seelachswürfel in Dillsauce a,b) dazu Blattspinat und Kartoffeln Gebäck a,b,c,h,j,m)	Brühe mit Reis d) Spaghetti a) mit Kräuter- Pesto dazu Salat g) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) und Salat b,g) Tagesdessert
Mittwoch 04.02.	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Gekochtes Rippchen 2,3,4,8,g) mit Sauerkraut dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Geflügelfrikadelle 3,a,b,c) mit Jus dazu Blumenkohl und Püree b,l) Fruchtjoghurt b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Bratkartoffelpfanne mit Fetakäse b), rotem Paprika, grüne Bohnen und Oliven 6) Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) und Salat b,g) Tagesdessert
Donnerstag 05.02.	Brühe mit Nudeln a,c,d) Pikantes Hähnchengulasch a) mit Gurken 9a,g) und Champignons dazu Püree b,l) Apfelspeise	Brühe mit Nudeln a,c,d) Fleischbällchen a,c,d,g) in Meerrettichsauce a,b) dazu Kartoffeln und Rote Beete 2,9) Apfelspeise	Brühe mit Nudeln a,c,d) Mangold – Ebliezen – Pfanne mit gerösteten Curry- Mandeln g) Apfelspeise	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) und Salat b,g) Tagesdessert
Freitag 06.02.	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackenes Seelachsfilet a,e,j) mit Remoulade 1,2,9,b, c,g,j) dazu Kartoffelsalat b,g) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Kartoffelkuchen a,b,c) dazu Zucchinigemüse und Tomatensauce Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Vegetarische Gemüse – Pizza a,b,c) dazu kleiner Salat b,g) Schokoladenpudding b)	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) und Salat b,g) Tagesdessert
Samstag 07.02.	Italienischer Gemüseeintopf mit Nudeln a,c,d) und Hackbällchen a,c) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Italienischer Gemüseeintopf mit Nudeln a,c,d) und Hackbällchen a,c) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Risotto mit Tomaten und Kürbis dazu geriebener Käse b,c) Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) und Salat b,g) Tagesdessert
Sonntag 08.02.	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Gebratenes Hähnchenschnitzel a,b,d) dazu Püree b,l) und Möhrengemüse Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Geschmortes Hähnchenschnitzel g) dazu Püree b,l) und Möhrengemüse Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Gemüseschnitzel a) auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Gebratenes Schweineschnitzel a) an Rahmsauce a,b) dazu Krokettens a) 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 28. Januar 2026 – DANKE!