

# Speisenplan für die KW 07

Deutsches Rotes Kreuz

Herr Ziegenberg – Frau Bachmann

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

## Tour



DRK Mahlzeitendienst



	<b>Vollkost</b> <b>D</b>	<b>Leichte Vollkost</b> <b>D</b>	<b>Vegetarisch</b> <b>D</b>	<b>Sondermenü (Aufpreis)</b> <b>D</b>
<b>Montag</b> <b>09.02.</b>	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Nürnberger Rostbratwürstchen 3,8,16,g) dazu Sauerkraut und Püree b,l) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Gemüse – Bolognese d) dazu Spirellinudeln a)  Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Andalusische Nudelpfanne a,b) mit Paprika, Bohnen, Möhren und Tomaten dazu Barbecue sauce Obst	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
<b>Dienstag</b> <b>10.02.</b>	Reissuppe d) Gebratene Hähnchenkeule g) an Sauce dazu Nudeln a) und Salat b,g) Kleiner Kräppel a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Geschmorter Schweinerücken g) an Jus dazu Brokkoli und Püree b,l) Kleiner Kräppel a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Bohnen –Mais - Patty auf Lauch-Tomatengemüse dazu Reis Kleiner Kräppel a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
<b>Mittwoch</b> <b>11.02.</b>	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Bechamelkartoffeln a,b) dazu Fleischkäse 2,3,4,8,g) und Gewürzgurke g,9) Fruchtjoghurt b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Geflügelbratwurst 3,g) an Jus dazu Wachsbohnen und Kartoffeln Fruchtjoghurt b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Süße Eierpfannkuchen a,b,c) dazu warmes Kirschkompost  Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
<b>Donnerstag</b> <b>12.02.</b>	Nudelsuppe a,c,d) Gemüsefrikadelle a,c,d,g) mit Zwiebelgemüse a,b) dazu Kartoffeln Apfelmus	Nudelsuppe a,c,d) Seelachswürfel „Helgoland“ a,b) mit Tomaten und Champignons in heller Sauce dazu Reis Apfelmus	Nudelsuppe a,c,d) Süßkartoffel – Auberginenpfanne d) mit Paprika -Curry-Kokossauce  Apfelmus	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
<b>Freitag</b> <b>13.02.</b>	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackenes Schnitzel a,b,c,d,g,j) „Wiener Art“ dazu Kartoffelsalat b,g) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Kartoffelauflauf a,b,c) mit Gemüse d) und Käse b) an Tomatensauce Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebratene Penne – Nudeln a) mit Käse, Ei und Sahne b) dazu Salat b,g) Schokoladenpudding b)	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
<b>Samstag</b> <b>14.02.</b>	Bohneneintopf „Chili con Carne“ mit Hack, Möhren, Mais und Kartoffeln dazu Brot a)  Fruchtjoghurt b)	Gemüseeintopf mit Reis d) und Hühnerfleisch dazu Brot a)  Fruchtjoghurt b)	Gemüseeintopf mit Reis d) und Grießklößchen a,b,c,f,j) dazu Brot a)  Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
<b>Sonntag</b> <b>15.02.</b>	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Putenschnitzel „paniert“ a,b,c,d,g,j) dazu Blumenkohlgemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Gebratenes Putenschnitzel „Natur“ g) dazu Zucchinigemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Gemüselasagne a,b,c,d) dazu Käsesauce a,b)  Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Hähnchenmedaillons a) „Hawai“ mit Käse b) und Ananas dazu Spätzle a,c) 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 04. Februar 2026 – DANKE!**