



Speisekarte

vom 17.02. bis 23.02.2025

(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 17.02.	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch I, L, J <u>Dessert:</u> Orange Kj:1689; Kcal:404; E:15,6; F:15,2; KH:79; S:2; BE: 6,59	Bunte Nudeln mit Käsesoße A1, C, G, L, <u>Dessert:</u> Orange Kj:2487; Kcal:595; E:31,6; F:7,7; KH:125; S:1; BE: 10,41
Dienstag 18.02.	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße A, C, G, I <u>Dessert:</u> Pistazienpudding Kj:1559; Kcal:373; E:23; F:11,5; KH:45,5; S:1,3; BE: 3,8	Gemüse Nuggets mit Kräutersoße dazu Kartoffeln A, A1, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Pistazienpudding Kj:2115; Kcal:506; E:15; F:12; KH:87,5; S:0,8; BE: 7,31
Mittwoch 19.02.	Zwiebel-Sahne Hähnchen mit Bandnudeln A, G <u>Dessert:</u> Apfel Kj:2097; Kcal:502; E:36,9; F:23; KH:38,3; S:1,3; BE: 3,19	Schokoladensuppe mit Zwieback A, A1, G, <u>Dessert:</u> Apfel Kj:2161; Kcal:517; E:12,5; F:12; KH:86; S:0,3; BE: 7,18
Donnerstag 20.02.	Mini Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A, C, G, F, I, <u>Dessert:</u> Götterspeise mit Vanillesoße Kj:4226; Kcal:1011; E:23; F:91,5; KH:24; S:3; BE: 2	Pizzasuppe mit Hackfleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Götterspeise mit Vanillesoße Kj:1726; Kcal:413; E:26,7; F:25,9; KH:15,2 S:0,9; BE: 1,27
Freitag 21.02.	5 Fischstäbchen mit Dillssoße und Kartoffelpüree A, D, I, J, L <u>Dessert:</u> Birne Kj:3704; Kcal:886; E:27,1; F:52; KH:103; S:2; BE: 8,63	Rührei mit Spinat und Kartoffeln F, D, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Birne Kj:3461; Kcal:828; E:38,6; F:13,7; KH:157; S:2; BE: 13,1
Samstag 22.02.	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten dazu Tsatsiki G, I <u>Dessert:</u> Quark Dessert mit Heidelbeere Kj:1831; Kcal:438; E:34,6; F:20,4; KH:30 S:0,9; BE: 2,5	Kräuterquark mit Kartoffeln L, I, J <u>Dessert:</u> Quark Dessert mit Heidelbeere Kj:1204; Kcal:288; E:29,1; F:2,9; KH:36; S:1,5; BE: 3,02
Sonntag 23.02.	Rinderbraten mit Kohlrabi und Kartoffeln A, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Mango-Joghurt Mousse Kj:3700; Kcal:885; E:51; F:47,5; KH:67; S:2; BE: 5,58	Putenbrust mit Kohlrabi und Kartoffeln F, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Mango-Joghurt Mousse Kj:2537; Kcal:407; E:45,5; F:29; KH:40,5; S:1,7; BE: 3,37

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 haltiges Gluten((A1Weizen,A2Roggen,A3Gerste,A4Hafer,A5Dinkel,A6Karrut)B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D, Fisch E Erdnüsse Soja, G Milch & Milcherzeugnisse,

H Schalenfrüchte(H1Mandeln,H2Haselnüsse,H3Walnüsse,H5Pecanüsse,H6Paranüsse,H7Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere & Erzeugnisse

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Speisekarte

Vom 24.02. bis 02.03.2025

(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 24.02.	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen G, I, J, L <u>Dessert:</u> Kiwi Kj:3173; Kcal:759; E:43; F:28; KH:79; S:1,7; BE: 6,59	Blumenkohl-Kartoffelstampf mit Weißkrautsalat C, F, G, I, L <u>Dessert:</u> Kiwi Kj:1563; Kcal:374; E:21,5; F:16; KH:38; S:0,9; BE: 3,16
Dienstag 25.02.	Kohlroulade mit Kartoffeln und Soß A, C, G <u>Dessert:</u> Fruchtcocktail Kj:6847; Kcal:1638; E:75,5; F:86; KH:125; S:2; BE: 10,46	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln A, G, L <u>Dessert:</u> Fruchtcocktail Kj:2273; Kcal:544; E:47,5; F:17,5; KH:53; S:1,4; BE: 4,41
Mittwoch 26.02.	Hähnchenroulade mit Spinat und Kartoffeln A, C, G, I, J, L <u>Dessert:</u> Mascarponecreme Kj:2473; Kcal:593; E:30; F:21; KH:70; S:2; BE: 5,83	Grießbrei mit Erdbeermus A, G <u>Dessert:</u> Mascarponecreme Kj:1488; Kcal:356; E:10; F:8,5; KH:61,5; S:0,4; BE: 5,14
Donnerstag 27.02.	Currywurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree A, C, G <u>Dessert:</u> Banane Kj:753; Kcal:180; E:14; F:5; KH:20; S:1,6; BE: 1,66	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch G, I, L <u>Dessert:</u> Banane Kj:2152; Kcal:515; E:45,5; F:14,5; KH:57; S:1,3; BE: 4,75
Freitag 28.02.	Bauernfrühstück mit Soße und Gurke A, I, J, G, <u>Dessert:</u> Schokoladenpudding Kj:1918; Kcal:459; E:38; F:16; KH:37; S:2,4; BE: 3,08	Lachs auf Ofengemüse mit Kartoffelpüree A, C, G, <u>Dessert:</u> Schokoladenpudding Kj:2404; Kcal:575; E:39; F:25,2; KH:44; S:1,7; BE: 3,67
Samstag 01.03.	Würzfleisch mit Reis C, G, L, P <u>Dessert:</u> Pflaumenkompott Kj:3854; Kcal:922; E:32; F:50; KH:71; S:2,3; BE: 5,91	Kasslerbraten mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln A, L, G, <u>Dessert:</u> Pflaumenkompott Kj:2579; Kcal:617; E:54,5; F:20; KH:52,5; S:2; BE: 4,37
Sonntag 02.03.	Schweine Cordon Bleu mit Romanesco und Kroketten F, G, I <u>Dessert:</u> Zitronencreme Kj:4142; Kcal:991; E:32,5; F:70; KH:56; S:1,9; BE: 4,66	Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Romanesco und Kartoffeln A, F, G, I <u>Dessert:</u> Zitronencreme Kj:3365; Kcal:805; E:31; F:57; KH:42; S:2; BE: 3,5

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 haltiges Gluten((A1Weizen,A2Roggen,A3Gerste,A4Hafer,A5Dinkel,A6Karrut)B Krebstiere, C enthält Hühnerei, D, Fisch E Erdnüsse Soja, G Milch & Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte(H1Mandeln,H2Haselnüsse,H3Walnüsse,H5Pecanüsse,H6Paranüsse,H7Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere & Erzeugnisse

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

ESSEN AUF RÄDERN



Ihr **Menüdienst** vom Roten Kreuz

Bestellschein



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband Wanzleben e.V.



039409 – 93460

Mo - Fr 7 - 14 Uhr

Zutreffendes bitte ankreuzen!

	Vollkost - Menü 1 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)	Schonkost – Menü 2 (7,80 € zuzüglich 1x Lieferpauschale Ort)
08.KW	17.02.2025 bis 23.02.2025	
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"/>
09. KW	24.02.2025 bis 02.03.2025	
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:

Kundennummer:

Rechnungslegung: Lastschrift Überweisung

.....
Unterschrift