

Wochenplan KW 50/2025

ITW



KW 50	Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Mo 08.12.	Sellerierahmsuppe <small>m, r</small> 270	Menü 1: Pfälzer Leberknödel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut <small>m, r, e, w</small> 708 Menü 2: Schmetterlingsnudeln mit Käsesoße und Salat <small>m, r, u, w, e</small> 636	Schokoladenpudding <small>m</small> 117
Di 09.12.	Blumenkohl-Kichererbssensuppe <small>m</small> 57	Menü 1: Spaghetti mit Bolognesesoße, Salat und Streukäse <small>m, r, u, w, e</small> 641 Menü 2: vegetarisches Bauernfrühstück mit Salat <small>r, u, e, w</small> 446	Himbeerjoghurt <small>m</small> 100
Mi 10.12.	Karottensuppe <small>r</small> 226	Menü 1: Apfel-Michel mit Vanillesoße <small>m, e, w</small> 516 Menü 2: Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Tomaten-Rahm-Soße und buntem Salat <small>m, r, u, w, e</small> 1048	Obstquark <small>m</small> 161
Do 11.12.	Geröstete Grießsuppe <small>r, w</small> 129	Menü 1: Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Salat <small>m, r, u, w, e</small> 755 Menü 2: Hackbraten mit Salzkartoffeln, Rahm-Kohlrabi und Rahmsoße <small>m, r, e, w</small> 615	Vanillepudding <small>m</small> 120
Fr 12.12.	Gemüsesuppe <small>m, r</small> 120	Menü 1: Sahnehering mit Kartoffeln 767 Menü 2: Gemüsecurry mit Reis und Salat <small>m, r</small> 421	gelbe Grütze 98
Sa 13.12.		Menü 1: (EAR: Salat) Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Brot <small>r, w</small> 775 Menü 2: (EAR: Linseneintopf) Buchteln mit Apfel-Heidelbeer-Kompott <small>e, w</small> 958	
So 14.12.		Menü 1: Rinderbraten mit Röstiicken, Karotten und Rotweinsoße <small>r, u, e, w</small> 598	

Das Team von Genuss und Harmonie wünscht guten Appetit.

Für Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 06303 - 911 243

Alle Kalorienangaben sind Schätzwerke. Änderungen am Plan vorbehalten!

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie unter <https://prot-altenhilfe.de/allergene>.