

# 46. Woche

## Speiseplan vom 14.11.2022 bis 20.11.2022

Kreisseniozentrum

St. Maximilian Kolbe

Kenzingen



### Vollkost

### vegetarisch

**Montag**  
14.11.2022

Kräutercremesuppe <sup>51,A52,58,60</sup>  
Rindergulasch mit Champignons  
Schupfnudeln <sup>51,54</sup>  
Selleriesalat <sup>2,4,60</sup>  
Quarkspeise <sup>A52,58</sup>

Kräutercremesuppe <sup>51,A52,58,60</sup>  
Vegetarischer Gulasch <sup>57</sup>  
Schupfnudeln <sup>51,54</sup>  
Selleriesalat <sup>2,4,60</sup>  
Quarkspeise <sup>A52,58</sup>

**587 kcal**

**617 kcal**

**Dienstag**  
15.11.2022

Sternlesuppe <sup>60</sup>  
Hähnchenspieß  
Kokos-Curry-Sauce <sup>12,51</sup>  
Wokgemüse  
Langkornreis  
Obstsalat

Sternlesuppe <sup>60</sup>  
Frühlingsrolle <sup>51,54,57</sup>  
Kokos-Curry-Sauce <sup>12,51</sup>  
Wokgemüse  
Langkornreis  
Obstsalat

**563 kcal**

**620 kcal**

**Mittwoch**  
16.11.2022

Selleriecremesuppe <sup>60</sup>  
Bauernroulade <sup>1,2,51,54</sup>  
Zwiebelsoße  
Teigwaren <sup>12,A52,58</sup>  
Grüner Salat - Joghurt dressing <sup>2,A52,58</sup>  
Puddingdessert <sup>12,A52,58</sup>

Selleriecremesuppe <sup>60</sup>  
Tofu-Crossie <sup>51,57,58</sup>  
Zwiebelsoße  
Teigwaren <sup>12,A52,58</sup>  
Grüner Salat - Joghurt dressing <sup>2,A52,58</sup>  
Puddingdessert <sup>12,A52,58</sup>

**617 kcal**

**586 kcal**

**Donnerstag**  
17.11.2022

Eierflockensuppe <sup>54,60</sup>  
Schlachtplatte <sup>1</sup>  
Braune Soße <sup>51</sup>  
Weinsauerkraut <sup>1,2,3,7,16</sup>  
Püree <sup>2,A52,58</sup>  
Fruchtjoghurt <sup>A52,58</sup>

Eierflockensuppe <sup>54,60</sup>  
Hirse-Käseschnitte <sup>51,A52,54,58,60</sup>  
Braune Soße <sup>51</sup>  
Weinsauerkraut <sup>1,2,3,7,16</sup>  
Püree <sup>2,A52,58</sup>  
Fruchtjoghurt <sup>A52,58</sup>

**704 kcal**

**544 kcal**

**Freitag**  
18.11.2022

Erbsencremesuppe  
Italienische Tortellini <sup>2,51,A52,54,58</sup>  
Tomaten-Käsesauce <sup>1,7,58,60</sup>  
Gemüsesalat <sup>2,13,60,63</sup>  
Buttermilchdessert <sup>A52,58</sup>

Erbsencremesuppe  
Italienische Tortellini <sup>2,51,A52,54,58</sup>  
Tomaten-Käsesauce <sup>1,7,58,60</sup>  
Gemüsesalat <sup>2,13,60,63</sup>  
Buttermilchdessert <sup>A52,58</sup>

**687 kcal**

**687 kcal**

**Samstag**  
19.11.2022

Weißer Bohneneintopf <sup>60</sup>  
Bauernwurst <sup>1,2,60,61</sup>  
Kuchen

Weißer Bohneneintopf <sup>60</sup>  
Vegetarische Knackwurst  
Kuchen

**700 kcal**

**569 kcal**

**Sonntag**  
20.11.2022

Waldpilzcremesuppe  
gefüllte Kalbsbrust <sup>2,3,51,54,60,64</sup>  
Rahmsauce  
Eierspätzle <sup>51,54</sup>  
Mischsalat mit Kräuterdressing  
Rote Grütze mit Sahne <sup>12,A52,58</sup>

Waldpilzcremesuppe  
Grünkern-Käse-Steaklet <sup>51,A52,54,57,58,60,62</sup>  
Rahmsauce  
Eierspätzle <sup>51,54</sup>  
Mischsalat mit Kräuterdressing  
Rote Grütze mit Sahne <sup>12,A52,58</sup>

**842 kcal**

**762 kcal**

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat  
Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (A52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg); (64) Lupine und -erzeugnisse

**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen**

**guten Appetit!!**

