




























































Speiseplan

Woche 20.01.2025 bis 26.01.2025

Name: _____

Bitte abgeben bis 09.01.2025

2025	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 20.01	8800 Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst 37  L <input type="checkbox"/>	4636 Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE 3,9   A1 G L <input type="checkbox"/>	4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6   A1 C G <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>
Di 21.01	7433 Frikadelle "Ungarische Art" hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis 37   C L <input type="checkbox"/>	8909 Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat   A1 H1 <input type="checkbox"/>	4229 Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3   A1 C G L <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.   G <input type="checkbox"/>
Mi 22.01	7213 Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis  L <input type="checkbox"/>	7916 Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße  A1 C G <input type="checkbox"/>	4541 Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle BE 4,0   A1 C G L <input type="checkbox"/>	1222 Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie BE 0,8   A1 G L <input type="checkbox"/>
Do 23.01	7813 Linsengericht "Schwäbische Art" mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln 37   A1 C <input type="checkbox"/>	8001 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemautaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein   A1 C G L <input type="checkbox"/>	4310 Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE 4,3  A1 C L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Fr 24.01	7314 Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln   A1 G L <input type="checkbox"/>	7915 Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott   A1 C G <input type="checkbox"/>	4775 Alaska-Seelachsfiletschnitte "Neptun" in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-Gemüse, Reis BE 3,1   D L <input type="checkbox"/>	443 Köstliche Festtagssuppe Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Mautaschen und Geflügelfleischklößchen.   A1 C L <input type="checkbox"/>
Sa 25.01	8509 Herzhafter Geflügeltopf zarte Hähnchentaler und Geflügelmautaschen in würziger Zwiebelrahmsauce mit Weißwein verfeinert, dazu Rösti-Ecken   A1 C G L <input type="checkbox"/>	7614 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze   A1 C G L <input type="checkbox"/>	4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4  L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.   A1 C G <input type="checkbox"/>
So 26.01	8308 Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen, Röstiecken   A1 C G L <input type="checkbox"/>	8995 Panierte Gemüsehappen auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, dazu Kräuter dip mit Kokosnussmilch und Gemüsereis   A1 L <input type="checkbox"/>	4531 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,6   A1 C G L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.   A1 C G <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  Vegan;  enthält Alkohol;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  A enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/ enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Sozialstation St. Martin Engstingen
Grieserstraße 20/1
72829 Engstingen
Telefonnummer: 01525 9243535
Mail: ear@sozialstation-engstingen.de