

# Speiseplan

Woche 14.04.2025 bis 20.04.2025

Name: \_\_\_\_\_

Bitte abgeben bis 03.04.2025

2025	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 14.04	<b>8800 Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst 37  L <input type="checkbox"/>	<b>4636 Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln BE 3,9  A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>1221 Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4  G L <input type="checkbox"/>
Di 15.04	<b>7433 Frikadelle "Ungarische Art"</b> hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis 37  C L <input type="checkbox"/>	<b>8909 Rucola-Spinat-Spaghetti</b> mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat  A1 H1 <input type="checkbox"/>	<b>4229 Rahmschnitzel "natur"</b> vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>469 Steinpilz-Cremesuppe</b> Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>
Mi 16.04	<b>7213 Gulasch vom Schwein</b> in unserer Bratensoße, dazu Gemüsereis  L <input type="checkbox"/>	<b>7916 Hefeklöße</b> mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4541 Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle BE 4,0  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>1222 Geflügel-Cremesuppe</b> mit Karotten und Sellerie BE 0,8  A1 G L <input type="checkbox"/>
Do 17.04	<b>7813 Linsengericht "Schwäbische Art"</b> schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln 37  A1 C <input type="checkbox"/>	<b>8001 Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>4310 Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln BE 4,3  A1 C L <input type="checkbox"/>	<b>468 Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Fr 18.04	<b>7314 Gefüllter Kalbsbraten</b> mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln  A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>7915 Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4731 Kräuter-Wildlachsfilet</b> auf buntem Gemüse, dazu Langkornreis BE 4,7  D G <input type="checkbox"/>	<b>443 Köstliche Festtagssuppe</b> Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.  A1 C L <input type="checkbox"/>
Sa 19.04	<b>8509 Herzhafter Geflügeltopf</b> zarte Hähnchentaler und Geflügelmaultaschen in würziger Zwiebelrahmsauce mit Weißwein verfeinert, dazu Rösti-Ecken  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>7614 Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4  L <input type="checkbox"/>	<b>462 Tomaten-Rahmsuppe</b> Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>
So 20.04	<b>8308 Kalbshacksteak "Romanow"</b> garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen, Röstiecken  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>8951 Süßkartoffel-Curry</b> mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis <input type="checkbox"/>	<b>7259 Schweinelende "Spinat &amp; Tomate"</b> in Käse-Sahnesauce mit Blattspinat und Tomatenwürfeln, dazu Eierknöpfe  A1 A5 C G <input type="checkbox"/>	<b>466 Kräftige Hühnerbouillon</b> Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten enthält Rindfleisch; enthält Schweinefleisch; enthält Geflügel; Vegetarische Menüs; Vegan; enthält Alkohol; würzige Knoblauchnote; enthält Laktose; enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A5 enthält Dinkel; 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