MENÜPLAN VOM 02.11.2026 BIS 08.11.2026 [KW 45]

Franziskusheim gGmbH

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 02.11.2026	Eierfädensuppe		Marmorkuchen
	Kohlroulade (s) mit Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln	Blaubeer-Bananenauflauf, dazu Vanillesauce	Grießbrei
	Fruchtjoghurt		
DIENSTAG 03.11.2026	Kürbiscremesuppe		Russischer Zupfkuchen vom Blech
	Weißwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und süßer Senf	Reibekuchen mit Apfelmus	Brotaufstrich mit Seelachsersatz (1, 12)
	Quarkdessert		
MITTWOCH 04.11.2026	Erbsensuppe mit Röstzwiebeln		Apfelkuchen mit Streusel
	Fleischkäse mit Biersauce, dazu Kräuter-Butterkartoffeln und Salat	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse	Kartoffelspalten mit Tzaziki
	Himbeerpudding		
DONNERSTAG 05.11.2026			Aprikosenkuchen
	Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Maultaschen-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotten), dazu Käsesauce	Arme Ritter
	Orangendessert (Solero)		
FREITAG 06.11.2026	Zucchinicreme-Süppchen		Obstfladen
	Tilapiafilet gebraten, dazu Sahnesauce, Kartoffelpüree und Tagessalat	Rührei mit Kräutern, dazu Spinat und Kartoffelpüree	Bunter Pastasalat
	Erdbeerkompott		
SAMSTAG 07.11.2026			Wiener-Blechkuchen
	Gulaschsuppe (r) mit Brot	Bohnen und Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	Zwiebelsuppe
	Limettenpudding		
SONNTAG 08.11.2026	Klare Gemüsebrühe mit Croutons		Erdbeer-Vanille-Torte
	Kasselerbraten mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knuspriges Hähnchen mit Butterkürbisgemüse und Reis	Toast "Hawaii"
	Eis		

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidantionsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß
(m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig (r) Rindfleisch (s) Schweinefleisch (h) Hähnchenfleisch (p) Putenfleisch (g) Geflügel

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451– 6209 9925.