MENÜPLAN VOM 16.11.2026 BIS 22.11.2026 [KW 47]

Franziskusheim gGmbH

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 16.11.2026	Fadennudelsuppe		Mohn-Streuselkuchen
	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Quarkdessert (Vanille)		Obstsalat
DIENSTAG 17.11.2026	Kartoffelcremesuppe		Bienenstich
	Bauchscheiben (s) paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Schweinehaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	
	Apfelmus		Pizzabrötchen
MITTWOCH 18.11.2026	Kräutercremesuppe		Apfelkuchen
	Hähnchenbrust (h) paniert mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln	Gemüsepfanne mit Maultaschenstreifen, dazu Sahnesauce	
	Fruchtjoghurt		Vanillepuddingsuppe
DONNERSTAG 19.11.2026			Schoko-Kokoskuchen
	Spiralnudeln mit Bolognese (r), dazu Salat	Schnitzel (Gemüse) mit Bechamelsauce und Kartoffeln	
	Fruchtcocktail		Thunfischcreme als Brotaufstrich
FREITAG 20.11.2026	Kürbiscremesuppe		Obstfladen
	Seelachsfilet (f) im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	
	Orangenpudding		Bratkartoffeln
SAMSTAG 21.11.2026			Donauwelle
	Wirsing und Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	Hühnereintopf (h) mit viel Gemüse, dazu Brot	
	Pflaumenkompott		Matjesfilet mit Zwiebeln
SONNTAG 22.11.2026	Kalbscremesüppchen		Erdbeertorte
	Nackenbraten gegrillt mit Apfel-Zwiebel-Füllung, dazu Karotten und Salzkartoffeln	Putenrollbraten (p) in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	
	Eis		Tomatensalat mit Feta

(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

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie beim Servicepersonal.