MENÜPLAN VOM 23.11.2026 BIS 29.11.2026 [KW 48]

Franziskusheim gGmbH

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 23.11.2026	Fleischbrühe mit Reis		Marmorkuchen
	Chili con Carne, dazu Reis	Tortellini mit Carbonarasauce (s)	Rote Bete-Gemüse
	Pfirsichkompott		
DIENSTAG 24.11.2026	Gemüsesuppe		Heidelbeerkuchen
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Obstsalat
	Grießpudding		
MITTWOCH 25.11.2026	Rindssuppe mit Risoni		Berliner
	Schnitzel (s) mit Buttergemüse, dazu Bratkartoffeln	Bayerische Weißwurst mit Kartoffelpüree, dazu süßer Senf und Rettichsalat	Heringsfilet in Tomatensauce
	Amarenacreme		
DONNERSTAG 26.11.2026			Apfel- Streuselkuchen
	Leberkäsebällchen in Biersauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	Milchsuppe "Vanille" warm
	Quarkspeise		
FREITAG 27.11.2026	Sellerie-Apfelsuppe		Obstfladen
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree	Eiersalat
	Fruchtjoghurt		
SAMSTAG 28.11.2026			Donauwelle
	Schupfnudeln mit Kohl und Mettwurst, dazu Sahnesauce	Erbseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen	Zwiebelsuppe
	Vanillepudding		
1. Advent **SONNTAG 29.11.2026**	Hühnerkraftbrühe mit Croutons		Zimtschnecke mit warmen Apfelkompott
	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4)	Hähnchenbrust in Currysauce, dazu Gemüsereis	Back-Camembert mit Preiselbeeren
	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

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