WOHLFAHRTSWERK FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

SPEISEPLAN

16.11.2026 - 22.11.2026

GENUSS & HARMONIE – DIE FRISCHEMACHER

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Dessert
Montag 16.11.2026	Kartoffelsuppe -559 kcal / (m, r)	Schinkennudelauflauf mit frischen Erbsen 597 kcal / (r, m, w, O, K)	Gefüllte Paprika mit Naturreis und Tomatensoße 287 kcal / (r, u)	Nudelauflauf mit frischen Erbsen 597 kcal / (r, m, w, O, K)	Vanillepudding 89 kcal / (m, e)
Dienstag 17.11.2026	Rinderkraftbrühe mit Nudeln 85 kcal / (e, w)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst 459 kcal / (r, x, e, w, m, O, K, P)	Schweinebauch aus dem Ofen mit Sesamkartoffeln und Salat 440 kcal / (r, s, x)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst 336 kcal / (r, x, e, w, O)	Beerenquark 66 kcal / (m)
Mittwoch 18.11.2026	Spinatcremesuppe 70 kcal / (m, r)	Ungarisches Gulasch mit Paprika und Kartoffeln 357 kcal / (x, r, u)	Saure Nierle mit Spätzle 416 kcal / (e, w)	Paprikaeintopf mit Kartoffeln 221 kcal / (r)	Frisches Obst 59 kcal /
Donnerstag 19.11.2026	Kohlrabicremesuppe 59 kcal / (m, r)	Currywurst mit Ofenkartoffeln 454 kcal / (r, u, O, K, P)	Kartoffelauflauf mit Käse und Kräutern 322 kcal / (m, r)	Warmes Linsengemüse mit geschmortem Kürbis 250 kcal / (r, u, x, O)	Bananenquark 82 kcal / (m)
Freitag 20.11.2026	Tomatenkraftbrühe 6 kcal / (r)	Fischfilet aus dem Ofen mit Gemüsestreifen 220 kcal / (f, r, u, h, O)	Vollkornnudel mit Paprikasoße und Gemüse 612 kcal / (w, r)	Milchreis mit Fruchtkompott 464 kcal / (m)	Zitronenjoghurt 65 kcal / (m)
Samstag 21.11.2026	/	Deftiger Bauerneintopf mit Speck 196 kcal / (r, O, K, P)	Stuttgarter Geröstel mit Zwiebel, Speck und Kartoffelwürfel 620 kcal / (m, K)	Deftiger Bauerneintopf mit Brötchen 109 kcal / (r, g, y, w)	Zimtcreme 96 kcal / (m)
Sonntag 22.11.2026	Gemüsecremesuppe 34 kcal / (r)	Kasseler Braten mit Sauerkraut und Schupfnudeln 471 kcal / (m, x, e, w, O, K, P)	/	Schupfnudel Pfanne mit Kraut und Ofensellerie 476 kcal / (e, w, r, m, x, O)	Quarkcreme 93 kcal / (m)

Allergene: a = Haselnuss, b = Sojabohne, c = Cashewnuss, d = Macadamianuss, e = Eier, f = Fisch, g = Gerste, h = Hafer, i = Pistazie, k = Krebstier, l = Lupine, m = Milch, n = Erdnuss, o = Mandel, p = Pecannuss, r = Sellerie, s = Sesam,t = Weichtiere, u = Senf, v = Walnuss, w = Weizen, x = Schwefeldioxid, y = Roggen, z = Paranuss

Zusatzstoffe: B = Geschwärzt, C = Koffein, E = Geschmacksverstärker, F = Farbstoff, K = Konservierungsstoff, L = Alkohol, N = Gentechnik, O = Antioxidationsmittel, P = Phosphat, Q = Chinin, S = Süßungsmittel, T = Taurin, U = Zuckeralkohole, W = Gewachst, Y = Phenylalaninquelle

Allergene Spuren sind aufgrund der gemischten Produktion von Speisen grundsätzlich nicht auszuschließen.

WUNSCHGERICHT AKTION HANDWERK

WOHLFAHRTSWERK FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

SPEISEPLAN

16.11.2026 - 22.11.2026

GENUSS & HARMONIE – DIE FRISCHEMACHER

	Nachmittagskuchen	Abend
Montag 16.11.2026	Rührkuchen 198 kcal / (m, w, e)	Wurstauswahl mit frischem Brot 329 kcal / (w, y, r, u, m, O, E, K, P)
Dienstag 17.11.2026	Marmorkuchen 160 kcal / (e, b, w, F)	Karottensalat mit Orangendressing 70 kcal / (u, O)
Mittwoch 18.11.2026	Zwetschgenkuchen 179 kcal / (m, w, e)	Wurst und Käse mit hausgemachtem Brot 465 kcal / (y, w, m, r, u, K, O, E, P, S)
Donnerstag 19.11.2026	Gugelhupf 265 kcal / (m, w, e)	Matjes mit Kartoffeln 225 kcal / (u, f, m, e, w, O, F, K, S)
Freitag 20.11.2026	/	Käseauswahl mit frischem Brot 400 kcal / (y, w, m)
Samstag 21.11.2026	Hefezopf 114 kcal / (m, w, e)	Fleischkäse mit Zwiebeln 186 kcal / (O, K, P)
Sonntag 22.11.2026	Sahneschnitte 132 kcal / (e, m, w)	Schwäbischer Käsesalat mit Paprika 583 kcal / (m, u, x, O)

Allergene: a = Haselnuss, b = Sojabohne, c = Cashewnuss, d = Macadamianuss, e = Eier, f = Fisch, g = Gerste, h = Hafer, i = Pistazie, k = Krebstier, l = Lupine, m = Milch, n = Erdnuss, o = Mandel, p = Pecannuss, r = Sellerie, s = Sesam,t = Weichtiere, u = Senf, v = Walnuss, w = Weizen, x = Schwefeldioxid, y = Roggen, z = Paranuss

Zusatzstoffe: B = Geschwärzt, C = Koffein, E = Geschmacksverstärker, F = Farbstoff, K = Konservierungsstoff, L = Alkohol, N = Gentechnik, O = Antioxidationsmittel, P = Phosphat, Q = Chinin, S = Süßungsmittel, T = Taurin, U = Zuckeralkohole, W = Gewachst, Y = Phenylalaninquelle

Allergene Spuren sind aufgrund der gemischten Produktion von Speisen grundsätzlich nicht auszuschließen.

WUNSCHGERICHT AKTION HANDWERK