WOHLFAHRTSWERK FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

SPEISEPLAN

23.11.2026 - 29.11.2026

GENUSS & HARMONIE – DIE FRISCHEMACHER

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Dessert
Montag 23.11.2026	Blumenkohl-Kokos-Cremesuppe 82 kcal / (m, w, r)	Gebratene asiatische Eiernudeln mit Hühnchenfleisch 192 kcal / (t, w, b, m, r, F, E)	Rotes Linsencurry mit frischem Gemüse 676 kcal / (u, x, r)	Gebratene asiatische Eiernudeln mit Sesam und frischem Gemüse 211 kcal / (t, w, b, F, E)	Süßer Honigquark mit Minze 67 kcal / (m)
Dienstag 24.11.2026	Schwäbische Zwiebelsuppe mit Croutons 115 kcal / (m, w, x, r, g)	Schwäbischer Fleischkäse mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 390 kcal / (m, r, O, K, P)	Ofengemüse mit Couscous und Kräuterqaurk 483 kcal / (m)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln /	Vanillepudding 89 kcal / (m, e)
Mittwoch 25.11.2026	Tomatencremesuppe 92 kcal / (m, r)	Vollkornnudel mit cremiger Käse-Speck-Soße und frischen Kräutern 473 kcal / (w, m, r, x, F, O, K, P)	Gebratene Schweineleber mit Bratkartoffeln und Salat 278 kcal / (w, x, r, u, O)	Vollkornnudel mit cremiger Käse-Sahne-Soße und Kräuterpesto 500 kcal / (w, m)	Panna Cotta 116 kcal / (m)
Donnerstag 26.11.2026	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich 89 kcal / (r, m, e)	Würstchengulasch mit frischer Paprika, dazu Naturreis 338 kcal / (m, x, r, O, K, P)	Knusprige Gemüserösti mit Kohlrabi Ragout 258 kcal / (w, m, r)	Paprika-Kartoffel-Eintopf 221 kcal / (r)	Fruchtjoghurt /
Freitag 27.11.2026	Kohlrabicremesuppe 37 kcal / (m, r)	Gebratenes Fischfilet mit Kartoffel-Karottenstampf und Dill-Sahne-Soße 433 kcal / (m, f, w, e, u)	Buntes Bohnenragout mit geschmorter Aubergine 230 kcal / (r, m, a)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt 636 kcal / (x, w, b, O, K)	Apfelkompott mit Butterstreuseln 115 kcal / (b)
Samstag 28.11.2026	/ 	Schwäbischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen 487 kcal / (r, x, m, O, K, P)	Leberknödel mit Sauerkraut, dazu Bauernbrot 291 kcal / (m, x, y, w, O)	Schwäbischer Linseneintopf mit Brötchen 111 kcal / (r, x, g, y, w, K)	Frisches Obst 90 kcal /
Sonntag 29.11.2026	Gemüsecremesuppe 68 kcal / (r)	Schweinebraten aus dem Ofen mit Spätzle, Rotkohl und Bratensoße 391 kcal / (r, u, x, e, w, O)	Schweinebraten aus dem Ofen mit Spätzle, Rotkohl und Bratensoße 430 kcal / (r, u, x, e, w, O)	Kartoffelstrudel mit Gemüsestrudel und Marktsalat 416 kcal / (m, w, e, r, u, x, O)	Fruchtquark 75 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

23.11.2026 - 29.11.2026

GENUSS & HARMONIE – DIE FRISCHEMACHER

	Nachmittagskuchen	Abend
Montag 23.11.2026	Rührkuchen 198 kcal / (m, w, e)	Wurstauswahl mit frischem Brot 329 kcal / (w, y, r, u, m, O, E, K, P)
Dienstag 24.11.2026	Kokoskuchen 441 kcal / (m, w, e)	Käseauswahl mit frischem Brot 400 kcal / (y, w, m)
Mittwoch 25.11.2026	Gugelhupf 198 kcal / (m, w, e)	Rettichsalat mit Petersilie 37 kcal / (u, x, r, O)
Donnerstag 26.11.2026	Zitronenkuchen 200 kcal / (m, w, e)	Weißwurst mit süßem Senf und eingelegtem Gemüse 165 kcal / (u, P)
Freitag 27.11.2026	Joghurtmuffin 331 kcal / (m, w, e)	Wurst und Käse mit hausgemachtem Brot 465 kcal / (y, w, m, r, u, K, O, E, P, S)
Samstag 28.11.2026	Hefezopf 0 kcal / (m, w, e)	Frischkäsedip mit frischem Brot 492 kcal / (m, w, y)
Sonntag 29.11.2026	Fruchttorte 88 kcal / (o, w, m, e, O, F, K)	Schwäbischer Wurstsalat mit Blutwurst 187 kcal / (u, x, r, O, K, S)

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