Service Gesellschaft
Gesundheits Campus Wesel

# Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026

| | Menü 1 | Menü 2 |
|---|---|---|
| Montag 02.11.2026 | Gegrillte Hähnchenbrust in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Karottenstreifen, Zucchiniwürfeln und Broccoli-Röschen E,Gl,Gl1,La,Se | Gulaschpfanne vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, Schlingli-Nudeln Gl,Gl1,Se |
| Dienstag 03.11.2026 | Fleischkäse in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln 7,La,Se | Kirschpfannkuchen mit fruchtiger Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße E,Gl,Gl1,La |
| Mittwoch 04.11.2026 | Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, mit Champignons, dazu Bauernspätzle E,Gl,Gl1,La,Se | Kartoffelpuffer mit Apfelkompott E,Gl,Gl1 |
| Donnerstag 05.11.2026 | Königsberger Klopse aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis E,Gl,Gl1,La,Se | Omelett gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree E,Gl,Gl1,La |
| Freitag 06.11.2026 | Alaska-Seelachsfilet in feiner Dillsoße, mit buntem Gemüsereis F,Sf | Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße Gl,Gl1 |
| Samstag 07.11.2026 | Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli und Sellerie Se | Vegetarischer Erbseneintopfmit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln |
| Sonntag 08.11.2026 | Putenkeulenbraten in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen E,Se | Gekochtes Rindfleisch in delikater Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln 3,La,Sdx |

3 - Antioxidantien
7 - gewachst
E - Ei
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen
La - Milch / Laktose
Sdx - Schwefel
Se - Sellerie
Sf - Senf