Service Gesellschaft
Gesundheits Campus Wesel

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 09.11.2026	Kasseler Nacken n Bratensoße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,7,La,Se	Hähnchentalersaftige Hähnchenbrustfiletstücke in pikanter Vier-Pfefferrahmsoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree La,Se
Dienstag 10.11.2026	Stroganoff-Topf,Rindergeschnetzeltes in feiner Sahnesoße mit Champignons und Gurkenstreifen, dazu Kräuter-Spätzle E,Gl,Gl1,La,Se	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott E,Gl,Gl1,La
Mittwoch 11.11.2026	Hühnerfrikassee in feiner Soße, dazu Karottengemüse und Langkornreis La	Pfannkuchen"Mediterrane Art" hausgemachte Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda E,Gl,Gl1,La,Se
Donnerstag 12.11.2026	Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,7,E,Gl,Gl1,Se	Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam und Käse überbacken La,Sm
Freitag 13.11.2026	EaR Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, in feiner Curry-Senf-Soße, mit Karottengemüse und Broccoli, dazu Salzkartoffeln F,La,Sf	Putencurry geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosmilch und Ananas, dazu Zucchinigemüse und Basmatireis
Samstag 14.11.2026	Linseneintopf mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten 3,7,Se	Kartoffeleintopf mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwürstchen 3,7,Sf
Sonntag 15.11.2026	Herzhaftes Rindergulasch in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln E,Se

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