Service Gesellschaft
Gesundheits Campus Wesel

Speiseplan vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 16.11.2026	Hacksteak aus in feiner Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln [3,7,E,Gl,Gl1,Se]	Süßkartoffelcurry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Basmati-Reis
Dienstag 17.11.2026	Schlemmerteller zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebly-Weizen [Gl,Gl1,La]	Zucchini/ Kicherebsenpfanne in fruchtiger Tomatensoße, dazu Ebly - Weizen [Gl,Gl1]
Mittwoch 18.11.2026	Schnitzel Altbayrischer Art Schnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviertenknödel in Pilzrahmsoße [E,Gl,Gl1,La,Se,Sf]	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung, in Fruchtige Tomatensoße ,garniert mit Käse [E,Gl,Gl1,La,Se]
Donnerstag 19.11.2026	Hähnchenschnitzel " Cordon bleu Pusta Style " mit Käse überbacken, dazu Parikarahmsoße und gebackene Kartoffeln [7,Gl,Gl1,La,Se]	Käsespätzle mit Röstzwiebeln [E,Gl,Gl1,La]
Freitag 20.11.2026	Kabeljauschnitte " Florentin " mit Kräutertopping, auf feinem Blattspinat, verfeinert mit Sauerrahm und Käse, dazu Salzkartoffeln [F,La]	Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree [E,Gl,Gl1,La,Se]
Samstag 21.11.2026	Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellrie [Se]	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter- Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten- Kräuter- Sugo [La]
Sonntag 22.11.2026	Rinderschmorbraten in feiner Bratensoße, mit Möhren und Salzkartoffel [Se]	Hähnchenbrust in feiner Balsamicosoße, dazu geschmortes Gemüse und Bandnudeln [E,Gl,Gl1,Se,Sf]

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