unser Angebot für die Woche 09.11.2026 - 15.11.2026

Name:

KW 46	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 09.11.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel 26;	Paprikaschote gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch mit Tomaten-Thymiansauce und Vollkornreis 18;18a;	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3;4;18;18a;20;24;	Pfirsich im Nest 24;
Dienstag, 10.11.2026	Kartoffelcremesuppe 10;18;18a;24;26;29;	Grünkohl mit Mettenden und Salzkartoffeln 1;2;4;12;16;	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kräutersahnesauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf 18;18a;24;26;	Nuss-Nougat Pudding 24;25;25a;
Mittwoch, 11.11.2026	Curry-Ananassuppe 3;4;24;	Geschmorte Putenbrust mit Sauce, Salzkartoffeln und Rahmkolrabi 10;18;18a;24;29;	Tortellini mit Gemüsebolognese dazu Eisbergsalat an French Dressing 18;18a;20;24;26;	Waldfruchtjoghurt 24;
Donnerstag, 12.11.2026	Brokkolicremesuppe 18;18a;24;	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Bohnensalat 2;6;10;24;26;27;29;	Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce 18;18a;	Rote Grütze mit Vanillesauce 24;
Freitag, 13.11.2026	Zwiebelsuppe	Seelachsfilet mit einer Kräuterkruste dazu Blumenkohl in Bechamelsauce und Salzkartoffeln 4;18;18a;20;21;24;	Kartoffel-Gemüsegratin dazu Möhren-Apfelsalat 20;24;	Stippmilch mit Schokostreusel 24;
Samstag, 14.11.2026	Obst	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Mettwurst 1;2;12;16;26;	Vegetarische Tortellini-Pfanne 18;18a;20;24;	Schokopudding mit Sauerkirsch-Kompott 4;24;
Sonntag, 15.11.2026	Rinderbrühe mit Einlage 18;18a;20;24;26;	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 2;10;18;18a;26;29;	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelpüree und Apfelkompott 2;10;18;18a;24;26;29;	Mascarponecreme mit Erdbeersauce 24;

Die Speisepläne bitte immer bis spätestens Dienstag für die darauffolgende Woche ausgefüllt dem Fahrer mitgeben. So ist eine reibungslose Lieferung möglich.

Aus hygienischen Gründen bitte das Geschirr spülen. Herzlichen Dank

info@avita-pflege.de | Telefon: 02941 2898101

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;
Deklarationspflichtige Allergene
18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandnüsse; 25g. Pistazien; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 30. Lupinen; 31. Weichtiere;
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.