# unser Angebot für die Woche 16.11.2026 - 22.11.2026

Name:

| KW 47 | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|---|---|---|---|---|
| **Montag, 16.11.2026** | Bärlauchcremesuppe<br>18;18a;24; | Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Reis<br>10;24;29; | Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker<br>18;18a;20;24; | Kirschdessert<br>4; |
| **Dienstag, 17.11.2026** | Gemüsebrühe mit Muschelnudeln<br>3;4;18;18a;20; | Minihaxe mit Malzbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf<br>2;18;18c;23;24;26; | Möhreneintopf mit Baguette<br>18;18a;18b;18c;27; | Vanillepudding mit Schokoladensauce<br>4;24; |
| **Mittwoch, 18.11.2026** | Selleriecremesuppe<br>18;18a;24;26; | Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl<br>10;18;18a;20;26;29; | Hausmacher Gemüsepizza mit Blattsalat und Kräuterdressing<br>18;18a;24;27; | Zitronencreme<br>24; |
| **Donnerstag, 19.11.2026** | Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen<br>26; | Hackbraten in Sauce mit Salzkartoffeln und Rosenkohl<br>4;10;18;18a;27;29; | Mediterrane Gnocchipfanne mit Hollandaise Sauce dazu Blattsalat an Kräuterdressing<br>18;18a;20;24;26;27; | Rote Grütze mit Vanillesauce<br>4;24; |
| **Freitag, 20.11.2026** | Kaltes Gurkensüppchen<br>24; | Matjes Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln und Rote Bete Salat<br>1;6;18;18a;20;21;24;27; | Herbstlich Gemüselasagne mit Kürbis<br>4;18;18a;24; | Quarkspeise mit Zimt und Zucker<br>24; |
| **Samstag, 21.11.2026** | Frischobst | Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat an Joghurtdressing<br>1;4;18;18a;20;24;27; | Erbseneintopf mit Baguette<br>18;18a;18b;18c;26; | Fruchtjoghurt<br>24; |
| **Sonntag, 22.11.2026** | Rinderbrühe mit Einlage<br>18;18a;20;24;26; | Schweinefiletgeschnetzeltes mit Spätzle und Rahmwirsing<br>1;2;10;12;16;18;18a;20;24;29; | Schweinefiletgeschnetzeltes mit Kartoffelstampf dazu Gurkensalat an Dilldressing<br>10;18;18a;24;27;29; | Himbeertraum<br>24;25;25h; |

*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.