Service Gesellschaft
Gesundheits Campus Wesel

Speiseplan vom 07.12.2026 bis 13.12.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 07.12.2026	**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 08.12.2026	**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 09.12.2026	**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 10.12.2026	**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 11.12.2026	**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 12.12.2026	**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 13.12.2026	**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