Service Gesellschaft
Gesundheits Campus Wesel

Speiseplan vom 14.12.2026 bis 20.12.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 14.12.2026	**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 15.12.2026	**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 16.12.2026	**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 17.12.2026	**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 18.12.2026	**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 19.12.2026	**Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellrie** Se	**Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter- Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten- Kräuter- Sugo** La
Sonntag 20.12.2026	**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