Service Gesellschaft
Gesundheits Campus Wesel

Speiseplan vom 21.12.2026 bis 27.12.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 21.12.2026	**Frikadelle Puszta Stylein Tomaten-Paprikasoße dazu Tomatenreis** 3,7,E,Se 	**Bunter Pastateller, Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Sahnesoße und Penne mit würzigen Pesto** E,Gl,Gl1,La,Se 
Dienstag 22.12.2026	**Sahnegeschnetzeltes mit Champingnons und Bauernspätzle** E,Gl,Gl1,La,Se 	**Hähnchenbrust in Blattspinat- Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln** La 
Mittwoch 23.12.2026	**Schweinebraten Bayrische Art in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße** E,Se 	**Milchreis mit Sauerkirschen** La 
Donnerstag 24.12.2026	**Hähnchenbrust Försterin Art in feiner Champignon- Rahmsoße mit Mischgemüse aus Möhren - Blumenkohl und Romanesco, dazu Hörnchen- Nudeln** E,Gl,Gl1,La,Se 	**Chilli sin Carne mit Kidneybohnen, Paprika, weiße Bohnen, Tomaten und Mais, dazu Vollkornreis** 
Freitag 25.12.2026	**pan. Scholle mit Kräuter- Senfsoße und Salzkartoffeln** E,F,Gl,Gl1,La,Sf 	**Spargetti Bolognese Gabelspargetti mit Hackfleischsoße5617** E,Gl,Gl1,Se 
Samstag 26.12.2026	**Hühnersuppeneintopf mit Hörnchennudeln, Möhren, Broccoli und Hühnerfleisch** E,Gl,Gl1 	**Kartoffelpfanne in milder Käsesoße, Gemüse , fein abgeschmeckt mit Kräuter** La 
Sonntag 27.12.2026	**Lauchrahmschnitzel Naturschnitzel in deftiger Lauchrahmsoße, garniert mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Spätzle** E,Gl,Gl1,La,Se 	**Kalbshacksteak in Rahmsoße, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln** E,Gl,Gl1,La,Se 

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