Speiseplan

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

sdn
Tel.: (05921) 703 233

Name, Vorname: _____

47. KW	Menü 1 (EaR)	Menü 2 (EaR)
Montag 16.11.2026	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" A, A1 Geflügelsoße A, A1, 2 Kartoffellpüree B, I Prinzeßbohnen 1, 2 Fruchtjoghurt B, I, 7, 42 608 kcal; 25 g Fett; 57 g KH; 33 g Eiweiß	vegetarisches Gemüseschnitzel A, A1, A2 Tomatensoße Kartoffellpüree B, I Blattsalat mit Sahnedressing B, I Fruchtjoghurt B, I, 7, 42 647 kcal; 26 g Fett; 78 g KH; 14 g Eiweiß
Dienstag 17.11.2026	Bauernkotelett Bratensoße A, A1 Salzkartoffeln Schwarzwurzeln A, A1, B, I, J, 3 Aprikosenkompott 707 kcal; 36 g Fett; 59 g KH; 33 g Eiweiß	Hackbraten D Bratensoße A, A1 Salzkartoffeln Rahmkohlrabi A, A1, B, I, J, 3 Aprikosenkompott 667 kcal; 26 g Fett; 65 g KH; 41 g Eiweiß
Mittwoch 18.11.2026	Holländischer Möhreneintopf A, A1, J, 3 Apfelmus 2 Himbeerquark B, I 581 kcal; 17 g Fett; 61 g KH; 44 g Eiweiß	Kürbissuppe A, A1, B, I, J, 3 Brötchen A, A1 Himbeerquark B, I 585 kcal; 12 g Fett; 90 g KH; 24 g Eiweiß
Donnerstag 19.11.2026	Schnitzel A, A1 Jägersoße A, A1, B, I Kartoffelsalat A, A1, B, I, 1, 2, 3, 4, 11 Sahnepudding B, I 747 kcal; 37 g Fett; 69 g KH; 31 g Eiweiß	Rinderbraten K Bratensoße A, A1 Salzkartoffeln Leipziger Allerlei A, A1, J, 3 Sahnepudding B, I 546 kcal; 22 g Fett; 58 g KH; 28 g Eiweiß
Freitag 20.11.2026	Matjes"Hausfrauenart" E, 1, 3 Salzkartoffeln Pariser Karotten Rote Grütze mit Vanillesoße B, D, I 526 kcal; 20 g Fett; 64 g KH; 21 g Eiweiß	Gekochtes Ei D Senfsoße A, A1, J, K, 3, 7 Salzkartoffeln Rahmspinat A, A1, B, I, 7 Rote Grütze mit Vanillesoße B, D, I 677 kcal; 31 g Fett; 72 g KH; 25 g Eiweiß
Samstag 21.11.2026	Graupensuppe mit Einlage A, A1, A5, J, 1, 2, 3 Erdbeerpudding B, I, 7 309 kcal; 10 g Fett; 42 g KH; 12 g Eiweiß	Frühlingssuppe A, A1, B, D, I, J, 3 Erdbeerpudding B, I, 7 779 kcal; 44 g Fett; 49 g KH; 46 g Eiweiß
Sonntag 22.11.2026	Rindergulasch A, A1 Spätzle A, A1, D Rotkohl B, I Rotweincreme P, B, I, M, 2 832 kcal; 31 g Fett; 99 g KH; 25 g Eiweiß	Rindergulasch A, A1 Salzkartoffeln Erbsen und Möhren B, I Rotweincreme P, B, I, M, 2 703 kcal; 28 g Fett; 76 g KH; 23 g Eiweiß

(P) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (11) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Auf Wunsch bieten wir passierte Kost an.
Änderungen vorbehalten.

Ihr Küchenteam wünscht guten Appetit.

sdn Nordhorn gGmbH Küche Nordhorn
Krokusstraße 2-4 | 48527 Nordhorn | Tel.: (05921) 703 233