Mobiler Menüservice Haus Maria Regina

Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel

Tel.: 02520- 930640

Speiseplan vom

14.12.2026 bis 20.12.2026

Name:

KW 51	M1 Gut bürgerlich	M2 Diät-Menü	M3 Feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf / Pasta	M7 Salat & Co. (kalt)	M8 Süßspeise
Montag 14.12.2026	**Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade** mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	**Magerer Schweinebraten** mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	**Vollkorn-Spaghetti "Carbonara"** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat	**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	**Asiatisches Wokgemüse** mit Asia Nudeln	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	**Pizzafrikadelle** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott
	A1,F,I,L,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I,8	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3,8	G,1
Dienstag 15.12.2026	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	**Eieromelette** mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott
	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1,7	A1,G,I,1	C,G,J,1,3,8	A1,C,G,3
Mittwoch 16.12.2026	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	**Cevapcici** vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	**Seelachsfilet** im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	**Klassischer Makkaroniauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	**Deftiger Erbseneintopf** mit Wurstwürfel	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze
	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,8	A1,D,G,I	A1,G,I	G,I,J,1,3	A1,C,F,G,J,1,3,8	A1,G,1
Donnerstag 17.12.2026	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	**Seelachsfilet "Naturell"** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	**Currywurst "Berliner Art"** mit Reis und Gurkensalat	**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	**Farfalle** in leckerer Käse-Spinat-Sauce	**Perlgraupeneintopf** mit gewürfeltem Kasseler	**Frischer Salatteller mit Thunfisch** und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	**Pfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker
	A1,G,I,J,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3,7,8	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,J,1,3,8	A1,C,G
Freitag 18.12.2026	**Szegediner Gulasch** mit Salzkartoffeln	**Leberknödel** in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	**Paniertes Schollenfilet** auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree	**Italienischer Gemüseeintopf**	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	**Mandarinenmilchreis**
	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3,8	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,7,8	G
Samstag 19.12.2026	**Eintopf mit grünen Bohnen** mit zartem Schweinefleisch	**Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	**Knödel "Dreierlei"** dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	**Rindergeschnetzeltes "Jäger Art"** mit Bohnengemüse und Spätzle				**Quarkkeulchen** mit Vanillesauce
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1,8				A1,G,1
Sonntag 20.12.2026	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	**Schweinenackenbraten** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln	**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße				**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,1,3,8				G,3

DMS-SP #8

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; [x1]=

DE NW 86018 EG