5a - Speiseplan / Caritas Haus St. Elisabeth Kitzingen Mo, 03.11.25 - So, 09.11.25

KW 45	Suppe	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag	Graupensuppe (i)	Quarkauflauf, Kirschen	Chilii con Carne	Nürnberger Bratwürste, Senf, Brötchen, Tee
Dienstag	Gemüsesuppe (g)	Schnitzel mit Kartoffeln und Tomatensalat	Auflauf aus Hülsenfrüchten und Salat	Brotzeitaufschnitt mit Brot und Butter (i,j,h7,a,g,a1,a2)
Mittwoch	Spargelcremesuppe	Gabespaghetti mit Tomatensoße und Parmesan, Salat	Fetakäse gebacken, Kopfsalat, mit Tzatziki	Philadelphia Brot, Butter, Früchtetee
Donnerstag	Suppe mit Gemüsestreifen (a,f,a1,g)	Pfannkuchen mit Hackfleisch gefüllt, Salat	Schlankwels mit Püree und Karottengemüse (1,4,13,15,24,25,a,d,g,j,l,a1,i)	Wurstsalat Brot und Butter, Früchtetee
Freitag	Tomatencremesuppe (4,15,16,g,i)	Heringstopf mit Kartoffeln	Kartoffelgemüse mit Fleischwurst (2,3,4,13,15,a,g,a1)	Käseaufschnitt, Brot, Butter, Früchtetee
Samstag	Nudelsuppe (4,a,f,i,a1)	Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln, Gurken	Pudding mit Kompott (15,16,g)	Grobe Leberwurst, Brot, Butter, Früchtetee
Sonntag	Grießklöschensuppe (4,14,16,22,24,a,f,i,a1)	Rotweinbraten mit Kloß und Blaukraut.	Salatteller (1,3,l)	Gekochter Schinken, Brot, Butter, Früchtetee



Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 8-mit Phosphat, 13-mit Milcheiweiß, 14-mit Eiklar, 15-unter Verwendung von Milch, 16-unter Verwendung von Sahne, 22-mit Milcheulver, 24-mit Stärke, 25-mit Pflanzeneiweiß



Speise / Komponente			Allerge	1e			
Graupensuppe			**				
Graupensuppe			***				
Chilii con Carne			**		SO ₂		
Kartoffel Hack Pfanne			**		SO ₂		
Nürnberger Bratwürste, Senf, Brötchen, Tee				•			
Senf				•			
Gemüsesuppe		0					
Schnitzel mit Kartoffeln und Tomatensalat		0	***	•			
Kartoffeln		0					
Karotten		0	***	•			
Auflauf aus Hülsenfrüchten und Salat	0	0					
Gemüseauflauf	0	0					
Brotzeitaufschnitt mit Brot und Butter		0	- W	•			0
Weißer Presssack			***	•			0
Brot und Butter		0					
Gabespaghetti mit Tomatensoße und Parmesan, Salat	0	0			SO ₂		
Tagliatelle		0					
Parmesan	0	0					
Eisbergsalat in Balsamico Dressing					SO ₂		



Feta	akäse gebacken, Kopfsalat, mit Tzatziki	0								
	Panierter Fetakäse	0								
F	Philadelphia Brot, Butter, Früchtetee				0					
	Kräuterquark				0					
	Brot, Butter, Früchtetee				0					
	Suppe mit Gemüsestreifen			%	0					
	Hühnerbrühe			%						
	Gemüsestreifen			%	0					
Pfa	nnkuchen mit Hackfleisch gefüllt, Salat				0					
	Bolognese vom Rind				0					
Schla	ankwels mit Püree und Karottengemüse				0	Ÿ*	•	SO ₂		
	Schlankwels		(3		0		•	SO ₂		
	und Kartoffelpüree				0					
	Fingermöhren				0	Ť*	•			
W	urstsalat Brot und Butter, Früchtetee				0					
	Brot und Butter				0					
	Tomatencremesuppe				0	**				
	Heringstopf mit Kartoffeln									
	Matjestopf									
	dazu Sesam- Kartoffeln				0					
•	Kartoffelgemüse mit Fleischwurst				0					
in Alter	Kartoffelgemüse mit Fleischwurst									

Caritas-Einrichtunge

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht dusgeschlossen werden.

Änlderungen vorbehalten!

Käseaufschnitt, Brot, Butter, Früchtetee		U					
Emmentaler		0					
Butterkäse		0					
Nudelsuppe	18		- V				1
Rinderbrühe	18		- V				
Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln, Gurken			Ÿ	•			1
Schweinskopf Sülze			V	•			-
Pudding mit Kompott		0					
Himbeer Pudding		0					
Grobe Leberwurst, Brot, Butter, Früchtetee		0					_
Brot, Butter, Früchtetee		0					-
Grießklöschensuppe	18		V				-
Rinderbrühe	18		*				
Rotweinbraten mit Kloß und Blaukraut.		0			SO ₂		-
Sauerbraten					SO ₂		1
und rohem Kartoffekloß		0					_
mit Blaukraut							_
Salatteller					SO ₂		_
Kopfsalat in Balsamico- Dressing					SO ₂		_
Gekochter Schinken, Brot, Butter, Früchtetee		0					_
Brot, Butter, Früchtetee							1



