

Speiseplan vom 01.12.2025 bis 07.12.2025

Caritas-Zentrum Finnentrop



Die Angebote/Komponenten mit dem fit im Alter-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit 'Essen auf Rädern' und in Senioreneinrichtungen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert

	Montag 01.12.2025	Dienstag 02.12.2025	Mittwoch 03.12.2025	Donnerstag 04.12.2025	Freitag 05.12.2025	Samstag 06.12.2025	Sonntag 2. Advent 07.12.2025
Tages- suppe	Kräutersuppe	Gemüsebrühe mit Einlage		Lauchcremesuppe	Selleriecremesuppe		Rinderkraftbrühe mit Eierstich
Menü 1	Wirsingroulade Specksoße Petersilienpüree	Schweinenacken-steak mit Zwiebelsoße Fingermöhren Schupfnudeln	Herzhafter Grünkohl Kesselfleisch Salzkartoffeln	Geflügelklopse Königsberger Art mit Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Betesalat	Barschfilet Weiße Soße Zucchini-mix Zweierlei Reis	Gemüse Eintopf Mettwurst Erbsen, Möhren, Blumenkohl	Rinderschmorbraten Rotweinjus Rosenkohl Röstitaler
							
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel Champignonrahmsoße Gemischter Blattsalat Joghurt dressing	Herbstlicher Kürbis- Kartoffeltopf	Grüner Bohneneintopf Brötchen	Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße	Grillkäse an Gemüseragout	rote Linsensuppe Tomate, Kürbis, Kokos, Reismüschel	
							
Dessert	Stachelbeerkompott	Rhabarbercreme	Apfelmus	Müslijoghurt Haferflocken, Leinsamen, Rosinen	Birnencreme	Eiscreme Nikolaus Vanille Erdbeer	Vanillepudding mit Ananas
							

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite



Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst. Die Getränke sind für unsere Bewohner jederzeit verfügbar und zuzahlungsfrei.

Die Zeitkorridore der Mahlzeiten können individuell genutzt werden.

Diese Woche mit besonderer Berücksichtigung von Bewohnerwünschen.

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Speiseplan vom 01.12.2025 bis 07.12.2025

Caritas-Zentrum Finnentrop

	Montag 01.12.2025	Dienstag 02.12.2025	Mittwoch 03.12.2025	Donnerstag 04.12.2025	Freitag 05.12.2025	Samstag 06.12.2025	Sonntag 07.12.2025
Tages- suppe	Kräutersuppe j	Gemüsebrühe mit Einlage j		Lauchcremesuppe	Selleriecremesuppe j		Rinderkraftbrühe mit Eierstich 8/c/g/j
Menü 1	Wirsingroulade a/a1/c/f/ g/j/l'	Schweinenackensteak	Herzhafter Grünkohl 8/a/a1/a4/ c/f'/g'/i/j'/l	Geflügelklopse Königsberger Art a/a1/c	Barschfilet Holzfäller Art 5/a/a1/d/f' /i'/n'	Gemüse Eintopf i'/j	Rinderschmorbraten a'/c/f'/g'/i'/ j/k/l'
	Specksoße 1/5	Zwiebelsoße	Kesselfleisch 1/5/a'/c'/f'/ g'/i'/j'/l'	mit Kapernsoße 5/g/j/l	Weißer Soße g	Mettwurst 1/5/9	Rotweinjus k
	Petersilienpüree 5/g/k	Fingermöhren a/a1/c/f/g /i'/j'/l'	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln	Zucchini mix a'/c'/g'/j'/l'		Rosenkohl 1/5
		Schupfnudeln a/a1/c/f'/g /i'/j'/l'		Rote Betsalat 5/6/a'/c'/f'/ g'/i'/j'/k/l'	Zweierlei Reis		Röstitaler
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel a/a1/c/g	Herbstlicher Kürbis- Kartoffeltopf a/a1/f/g	Bohneneintopf i'/j	Pfannkuchen mit Apfelfüllung 5/9/a/c/g/ h'	Grillkäse g	rote Linsensuppe a/a1/a3'/f/ l'	
	Champignonrahmsauce 5/g		Brötchen 1/a/a1/a2/ a3/a4/i	Vanillesauce 2/g	auf Gemüse ragout g		
	Gemischter Blattsalat in Essig/Öl i						
Dessert	Stachelbeerkompott 6/7/10	Rhabarbercreme g	Apfelmus 5	Müslijoghurt a/a1/a2/a3/ a4/c'/e'/f'/g/ h'/i'/l'/n'	Birnencreme g	Fruchtjoghurt a'/c'/f'/g/h'	Vanillepudding mit Ananas g

Zusatzstoffe & Allergene:
1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, 10 abführende Wirkung, a Gluten, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Haselnüsse, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)