

Speiseplan des Marienhauses vom 24.11.2025 - 30.11.2025

	Vorspeise	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Dessert	Abend
Montag, 24.11.2025	Eierflockensuppe ^{54,60}	Paprikaschnitzel ^{8,51,511,54} Röstiecken frischer Eisbergsalat	Eieromlette ^{52,54,58} Rahmspinat ^{52,58} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ kalte Beilage ^{1,4,60,63}
	26 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 3 g KH	756 kcal, 42 g Eiweiß, 21 g Fett, 94 g KH	334 kcal, 16 g Eiweiß, 12 g Fett, 37 g KH	57 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 9 g KH	545 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 28 g KH
Dienstag, 25.11.2025	Süßkartoffelsuppe (scharf) ^{52,58,60}	Hühnerfrikassee ^{2,12,51,511,52,58,60} Butterreis ^{52,58}	Blumenkohl-/Käsebratling ^{51,511,52,54,58} Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Kartoffelstampf ^{52,58}	Bananenpudding ^{52,58}	Kartoffelsalat mit ^{2,4,12,52,54,58,61} heißer Fleischwurst ^{1,2,16} Schnittchen ⁵¹
	221 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 45 g KH	439 kcal, 25 g Eiweiß, 10 g Fett, 60 g KH	708 kcal, 13 g Eiweiß, 48 g Fett, 52 g KH	87 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 13 g KH	669 kcal, 24 g Eiweiß, 43 g Fett, 45 g KH
Mittwoch, 26.11.2025	Hühnerbrühe mit Nudeln ^{2,51,511,54,60}	Gyros mit Djuvecreis ⁶⁰ Tzatziki ^{2,4,12,52,54,58,61} Krautsalat	Germknödel mit Fruchtfüllung ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{52,58}	Fruchtquarkspeise ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,511,52,58} Kompott
	42 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 8 g KH	615 kcal, 29 g Eiweiß, 32 g Fett, 51 g KH	452 kcal, 12 g Eiweiß, 4 g Fett, 89 g KH	62 kcal, 8 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	599 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 131 g KH
Donnerstag, 27.11.2025	Käsesuppe ^{3,12,51,511,52,58,61}	Reibekuchen ^{1,2,63} mit Apfelkompott ²	vegetarisches Schnitzel ^{12,51,511,52,54,58} auf grüne Bohnen ^{3,12,51,511,61} Kartoffelstampf ^{52,58}	Obst der Saison	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ kalte Beilage ^{1,4,60,63}
	156 kcal, 7 g Eiweiß, 10 g Fett, 9 g KH	396 kcal, 3 g Eiweiß, 20 g Fett, 46 g KH	343 kcal, 22 g Eiweiß, 8 g Fett, 40 g KH	73 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 17 g KH	545 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 28 g KH
Freitag, 28.11.2025	Klare Rinderbrühe ^{51,511,54,60} Grießklößchen ^{51,511,52,54,58}	Brathering ^{3,12,51,511,54,55,60,61} Bratkartoffeln Kopfsalat ⁶¹	Spiralnudeln ^{51,511} mit Gemüsebolognese ⁶⁰	Sahnepudding ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,511,52,58} Kompott
	56 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 9 g KH	416 kcal, 20 g Eiweiß, 22 g Fett, 32 g KH	396 kcal, 13 g Eiweiß, 4 g Fett, 75 g KH	87 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 13 g KH	599 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 131 g KH
Samstag, 29.11.2025		Möhreneintopf ^{2,54,60} Kochwurst	Erbseneintopf von gelben Erbsen ^{2,54,60} Mettwürstchen ^{1,2}	Fruchtkompott ²	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Obst der Saison
		451 kcal, 17 g Eiweiß, 27 g Fett, 33 g KH	695 kcal, 36 g Eiweiß, 29 g Fett, 66 g KH	82 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 18 g KH	610 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 44 g KH
Sonntag, 30.11.2025 1. Advent	Sonntagssuppe ^{51,511,54,60}	Sauerbraten "Rheinische Art" ^{51,60,61} Apfelrotkohl ^{2,6} Kartoffelklöße	Putengeschnetzeltes ^{52,57,58,60} Reis Salat ⁶¹	Vanillepudding ^{52,58} mit Schokoladensoße ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹
	50 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	376 kcal, 26 g Eiweiß, 10 g Fett, 40 g KH	429 kcal, 27 g Eiweiß, 11 g Fett, 54 g KH	130 kcal, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 20 g KH	536 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 27 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (16) mit Phosphat* Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse*; (55) Fisch und -erzeugnisse*; (57) Soja und -erzeugnisse*; (58) Milch und -erzeugnisse*; (60) Sellerie und -erzeugnisse*; (61) Senf und -erzeugnisse*; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Änderungen vorbehalten!