



Name: _____
Straße: _____
Wohnort: _____ Tel. _____

Bitte
ausgefüllt bis
Donnerstag
zurückgeben!

PREISE: ohne Anlieferung
Mittagessen: **9,50 €**
Suppe: **2,10 €**

Suppe

**Um- oder
Abbestellungen,
Hauptküche:
07835/6390-16**

Speisekarte 22.12.25 vom bis 28.12.25

Menü 1

Montag 22.12.25

Bärlauchcremesuppe
Hähnchenfiletspieß
Butterreis¹
Ratatouille
Karamellpudding^g



Dienstag 23.12.25

Selleriecremesuppeⁱ
Leberspätzle mit Zwiebeln^{1,a,a1,c}
Karottensalat¹
Fruchtquark^g



Mittwoch 24.12.25

Broccolicremesuppe
Schäufele
Kartoffelpüree^g
Sauerkraut^{a,a1}
Buttermilchdessert Mango^g



Donnerstag 25.12.25

Champignoncremesuppe⁸
gebr. Entenbrust
Kartoffelknödel
Rotkraut¹¹
Zimteisstern / EaR Kuchen^{1,g}



Freitag 26.12.25

Geflügelcremesuppe^{a,a1,a3}
Lachsfilet in Schnittlauchsoße^{b,d,f,g,i}
Dampfkartoffeln
Karottengemüse¹
Strudelpudding^{1,g}



Samstag 27.12.25

Grießsuppe^{a,a1}
Hähnchen Cordon Bleu^{1,2,3,8,a,a1,g}
Kartoffelbrei^g
Kohlrabigemüse^{f,g}
Schokopudding^g



Sonntag 28.12.25

Waldpilzcremesuppe^g
Sauerbraten^{i,j,l}
Dampfkartoffeln
Kaisergemüse
Strudelpudding^{1,g}



Menü 2

Montag 22.12.25

Bärlauchcremesuppe
Fischragout^{b,d,f,g}
feine Nudeln^{1,a,a1,c}
Ratatouille
Karamellpudding^g



Dienstag 23.12.25

Selleriecremesuppeⁱ
Kartoffel-Gemüsegratin^{c,g,i}
Karottensalat¹
Fruchtquark^g



Mittwoch 24.12.25

Broccolicremesuppe
Käsespätzle mit Röstzwiebeln^{a,a1,c,f,g,i}
Gurkensalat^{1,g,j}
Buttermilchdessert Mango^g



Donnerstag 25.12.25

Champignoncremesuppe⁸
Burgunderbraten¹
breite Nudeln^{1,a,a1,c}
Rotkraut¹¹
Zimteisstern / EaR Kuchen^{1,g}



Freitag 26.12.25

Geflügelcremesuppe^{a,a1,a3}
Schweinefilet im Steinpilzmantel^{f,g,i}
Spätzle^{1,a,a1,c}
Karottengemüse¹
Strudelpudding^{1,g}



Samstag 27.12.25

Grießsuppe^{a,a1}
Erbsensuppe mit Bockwurst^{2,3,8,i,j}
Bauernbrötchen
Schokopudding^g



Sonntag 28.12.25

Waldpilzcremesuppe^g
Wildgulasch mit
Preiselbeeren^{1,3,a,a1,a3,f,g,i}
Spätzle^{1,a,a1,c}
Kaisergemüse
Strudelpudding^{1,g}



Gekennzeichnete Speisen erhalten wie folgt:

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal in der Hauptküche!!!



*Wünscht Ihnen das Team
des Seniorenzentrum St. Gallus*