Speiseplan 17.11.2026 bis 23.11.2026

SOZIALSTATION Beverstedt • Hagen
gemeinnützige Gesellschaft mbH

Rückgabe bis: Dienstag, 10. November 2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Piccolino
Dienstag 17.11.2026	**Putengeschnetzeltes** in Bratensoße, dazu Erbsen "naturell" und Reis GMW A1 G L	**Pfannkuchen mit Quarkfüllung** und Heidelbeeren 9 VMW A1 C G	**Paniertes Gemüseschnitzel** dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch VYKW A1 A3	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen VMW A1 A3 C G H1
Mittwoch 18.11.2026	**Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art"** mit geschnittener Bockwurst 37 S M	**Saftiger Rinderbraten** in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln RM G L	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße VMW A1 C G L	**Hähnchentaler "Bärlauch"** Hähnchenbrustfiletstücke in Bärlauch-Rahmsoße, dazu Zucchinigemüse und Spätzle GMW A1 C G L
Donnerstag 19.11.2026	**Grünkohl "Norddeutsche Art"** mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln 37 RSW A1 A4 M	**Kartoffel-Möhreneintopf** mit Hackfleischklößchen RSW A1 C L	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln VM C G	**Unser Hacksteak** auf einem Wirsingbett, dazu Salzkartoffeln RSW A1 C L
Freitag 20.11.2026	**Hühnersuppentopf "Hausmacher Art"** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten GW A1 C	**Alaska-Seelachs paniert** aus Fischstücken zusammengefügt, mit Remouladensoße, Kartoffeln MWF A1 C D G L M	**Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** und Vanillesoße 9 VMW A1 C G	**Kap-Seehechtfilet** aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln MF D G
Samstag 21.11.2026	**2 Frikadellen** in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 37 RSMW A1 C G L	**Fruchtiges Curryhuhn** gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis G	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße VMW A1 C G L	**Steinpilz-Ragout** mit Gemüsemaultaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln VMW A1 C F G L
Sonntag 22.11.2026	**Pikantes Rindergulasch** dazu Erbsen und Fingermöhrchen "naturell" und unser hausgemachter Kartoffelschmarrn R L	**Feines Schollenfilet** auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln MF D G	**Unser Genießer-Omelett** Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln V C F	**Hähnchentaler "4-Pfeffer"** Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto GMW A1 G L
Montag 23.11.2026	**Zarter Sauerbraten** in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße R C L	**Putenkeulenbraten** in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln GMW A1 C G L	**Grießauflauf** mit Pfirsichwürfeln VMW A1 C G	**Szegediner Gulasch** Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln SM G L

R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose;
A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie;
M enthält Senf; N enthält Sesam; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

	Nichts