Speiseplan Zentralküche Heggbach
– Außenstellen –

St. Elisabeth-Stiftung

Zentralküche Heggbach, Telefon: 07353 81-142 oder 07353 81-147, E-Mail: kueche@st-elisabeth-stiftung.de

Speiseplan vom 23.11.2026 bis 29.11.2026, 48. Kalenderwoche

	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
Suppe	Tomaten-cremesuppe 11	Graupensuppe mit Gemüse 2, a, a1, a3, 22	Erbsencremesuppe 11, a, a1, g, i	Champignoncreme-suppe 11, a, a1, a3, g	Broccolicremesuppe 11, a, a1, a3, g	Kohlrabicremesuppe 11, a, a1, g	Brätspätzlesuppe 4, 8, a, a1, c, g, 21, 22
Menü 1	Krautspätzle mit frischem Kraut und Rauchfleischwürfeln 2, 3, 8, 11, a, a1, c, 21, 22	Tomatensoße Napoli 11 Reibkäse g Chinakohlsalat 11		Rote Wurst 1, 2, 3, 8, i, j, 21, 22 Bratensoße 11 Wirsinggemüse 11, g	Seelachsfilet paniert a, a1, d Schnittlauch-remoulade 3, 9, 11, a1, c, g Rohkostsalat 11, j	Bauernfrühstück mit Fleischkäse Rauchfleischwürfeln 1, 2, 3, 4, 8, 11, c, i, j, 21, 22 Rote Bete Salat 9	Rindergulasch 8, 11, a, a1, 22 Rosenkohlgemüse 1, 11
Menü 2			Passierter Kartoffel-Möhreneintopf 11, g, i Laugenstange a, a1	Vegetarische Bratwurst c Bratensoße 11 Wirsinggemüse 11, g			
Vegetarisch	Kartoffel-Gemüsepfanne 11 Pflanzliche Soße 10, 11	Tomatensoße Napoli 11 Reibkäse g Chinakohlsalat 11		Apfelstrudel a, a1 Vanillesoße 1, g	Süßkartoffel-Amaranth Bratling Zitronenbuttersoße g Rohkostsalat 11, j	Bauernfrühstück mit Ei und Gemüse 1, 11, c Rote Bete Salat 9	Mediterranes Gemüsegulasch 11
1 Sättigungs-beilage		Penne Nudeln 11, a, a1			Kartoffelsalat 11, i, j		Spätzle 11, a, a1, c
2 Sättigungs-beilage	Kartoffelpüree 11, g	Kartoffelpüree 11, g	Kartoffelpüree 11, g	Kartoffelpüree 11, g	Kartoffelpüree 11, g	Kartoffelpüree 11, g	Kartoffelpüree 11, g
3 Sättigungs-beilage		Penne Nudeln glutenfrei 1, 11		Bio Salzkartoffeln 11, i	Vollkornreis 1, 11		Spätzle glutenfrei 11, c
Dessert	Mandarinen-speise g	Berliner a, a1, c, g	Fruchtjoghurt im Becher g	Beerenspeise 1, g	Bio Banane	Pflaumenkompott 3	Zimtquark g
Dessert Laktosefrei Glutenfrei	Mandarinenkompott	Doppelkekse glutenfrei c, f, g	Frisches Obst	Lakt. Fruchtjoghurt im Becher g	Birne	Frisches Obst	Kuchenriegel glutenfrei c, f, g

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt , 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - mit Jodsalz, 12 - coffeinhaltig, 13 - chininhaltig

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei) , g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf , k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere

Legende der Informationen

20 - mit Alkohol, 21 - mit Schwein oder tier. Fett, 22 - Rindfleisch, 23 - Geflügel, - mit Knoblauch, 24 - enth. Hühnchenfleisch, 25 - andere Fleischsorte, 26 - mit kakaohaltiger Fettglasur, - enth. Glutamat, - enth. Koriander, - enth. Karotte, - enth. Gemüse, - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Molkeneiweiß, - Fisch, - mit Milcheiweiß, - mit Milchpulver, - unter Verwendung von Milch, - aus Fleischstücken zusammengefügt, - z. T. fein