

# MENÜPLAN

17.11. – 21.11.2025 (KW 47)



Mehr  
Generationen  
Haus

## Kinder

## Erwachsene

Montag, 17.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Würstchengulasch (2, 3, 9) mit Vollkornreis und Salat (j)</li> <li>- Vanillejoghurt (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grießklößchensuppe (b, fW, g)</li> <li>- Würstchengulasch (2, 3, 9) mit Vollkornreis und Salat (j)</li> <li>- Vanillejoghurt (e)</li> </ul>
Dienstag, 18.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüsecremesuppe (b, e)</li> <li>- Pancakes (e, fW, g) mit Apfelmus (3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüsecremesuppe (b, e)</li> <li>- Pancakes mit Apfelmus (3)</li> <li>- Eierlikörcreme (e, g)</li> </ul>
Mittwoch, 19.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paniertes Fischfilet (fW, g, h) mit Kartoffeln und Rahmspinat (e)</li> <li>- Schmandcreme (e)</li> </ul>	<p><i>Preis EUR 10,00</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mostsuppe (b, e, fW),</li> <li>- Paniertes Fischfilet (fW, g, h) mit Kartoffeln und Rahmspinat (e)</li> <li>- Spekulatiuscreme (e, fW, g)</li> </ul>
Donnerstag, 20.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hackfleischsoße (fW) mit Nudeln (fW) und Salat (j)</li> <li>- Apfeljoghurt (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backerbsensuppe (b, fW)</li> <li>- Hackfleischsoße (fW) mit Nudeln (fW) und Salat (j)</li> <li>- Apfeljoghurt (e)</li> </ul>
Freitag, 21.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bulgurbratlinge (fW, g) mit Reis, Tomatensoße und Salat (j)</li> <li>- Schokoeis (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selleriesuppe (e, fW)</li> <li>- Bulgurbratlinge (fW, g) mit Reis, Tomatensoße und Rohkost</li> <li>- Apfelkuchen (e, fW, g)</li> </ul>

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –

**MehrGenerationenHaus Binsfeld:** Untere Dorfstr. 20, 97450 Arnstein-Binsfeld

**Telefon:** 09360/993446; **E-Mail:** [mgh-kueche@binsfeld-ufr.de](mailto:mgh-kueche@binsfeld-ufr.de); **Internet:** [www.mgh.binsfeld-ufr.de](http://www.mgh.binsfeld-ufr.de)

**Träger:** Johannesverein Binsfeld e.V.