

# MENÜPLAN

24.11. – 28.11.2025 (KW 48)



Mehr  
Generationen  
Haus

## Kinder

Montag, 24.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Currywurst (2, 3, 9, fW) mit Kartoffelrösti und Salat (j)</li> <li>- Fruchtjoghurt (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kräutersuppe (b, e)</li> <li>- Currywurst (2, 3, 9, fW) mit Kartoffelrösti und Salat (j)</li> <li>- Fruchtjoghurt (e)</li> </ul>
Dienstag, 25.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Linsenbolognese mit Vollkornnudeln (fW) und Karottenrohkostsalat</li> <li>- Stracciatellaquark (e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blumenkohlsuppe (b, e, fW)</li> <li>- Linsenbolognese mit Vollkornnudeln (fW) und Karottensalat</li> <li>- Stracciatellaquark (e)</li> </ul>
Mittwoch, 26.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kloß (2, 3) mit Soß (b, fW) und Rotkraut</li> <li>- Vanillpudding (1, e)</li> </ul>	<p style="text-align: right;"><i>Preis EUR 10,00</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flädlesuppe (b, e, fW, g),</li> <li>- Schweinebraten (b, fW) mit Klößen (2, 3) und Rotkraut</li> <li>- Tutti frutti (1, e)</li> </ul>
Donnerstag, 27.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grünkernbratlinge (fW, fD, g) mit Kartoffeln und Rahmgemüse (e)</li> <li>- Frisches Obst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brokkolisuppe (b, fW)</li> <li>- Grünkernbratlinge (fW, fD, g) mit Kartoffeln und Rahmgemüse (e)</li> <li>- Frisches Obst</li> </ul>
Freitag, 28.11.2025:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grüne Nudeln (fW, g) mit Lachssahnesoße (e, fW, h) und Salat (j)</li> <li>- Eis am Stiel (1, e)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backerbsensuppe (b, fW, g)</li> <li>- Grüne Nudeln (fW, g) mit Lachssahnesoße (e, fW, h) und Salat (j)</li> <li>- Gewürzschnitte (fW, e, 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.