

MENÜPLAN

24.11. – 28.11.2025 (KW 48)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

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

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; **Internet:** www.mgh.binsfeld-ufr.de

Träger: Johannesverein Binsfeld e.V.