



Menükarte des Wohn- und Pflegezentrums St. Mauritius, Medebach

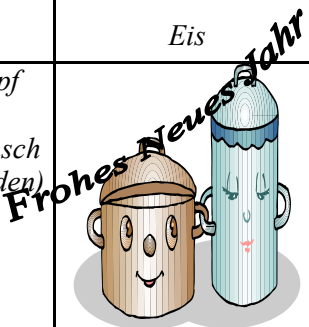
Telefon Küche

0 29 82 / 406 - 140



Vom 29.12.2025 – 04.01.2026

(Bitte Rückgabe bis (25.12.2025) 7

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	Cremesuppe Kasseler Sauerkraut Püree Puddingtöpfchen	Frühlingssuppe Hähnchenragout Nudeln oder Püree Salat Götterspeise	Schnittbohnen- eintopf Bockwurst (Kann auf Wunsch gestrichen werden) Joghurt	Zwiebelsuppe Sauerbraten Rotkohl Knödel Eis	Cremesuppe Gebr. Fischfilet Dillsoße Reis oder Püree Salat Frisches Obst	Linseneintopf Bockwurst (Kann auf Wunsch gestrichen werden) Fruchtquarkspei- se	Sonntagssuppe Kräuterbraten Salzkartoffeln oder Püree Euromixed Sonntagsdessert
Menü II Vegetarisch	Cremesuppe Gemüseschnitzel Kräutersoße Püree Puddingtöpfchen	Frühlingssuppe Großer Salatteller mit Käse und Ei Götterspeise	Möhreneintopf Joghurt	Zwiebelsuppe Kräuterrösti Hollandaise Möhrengemüse Eis	Cremesuppe Eierauflauf Spinat Püree Frisches Obst	Bunter Nudelsalat Fruchtquarkspei- se	Nudelpfanne mit Gemüse Käsesoße Sonntagsdessert
Menü III	Cremesuppe Kasseler Kohlrabigemüse Püree Puddingtöpfchen	Frühlingssuppe Hähnchenragout Nudeln oder Püree Mischgemüse Götterspeise	Möhreneintopf Bockwurst (Kann auf Wunsch gestrichen werden) Joghurt			Cremesuppe Gebr. Fischfilet Dillsoße Reis oder Püree Spinat Frisches Obst	Bunter Nudelsalat Frikadelle Fruchtquarkspei- se Sonntagsdessert

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit. Änderungen sind vorbehalten. Menü 1 gilt als gewählt, wenn keine rechtzeitige Rückgabe der Menükarte erfolgt!
 . Alle unsere Speisen werden unter Verwendung von jodiertem und fluoridiertem Speisesalz hergestellt und können die zugelassenen Zusatzstoffe Phosphat, Konservierungs- und Farbstoffe, Antioxidantien, Geschmacksverstärker, Süßungsmittel, Schwefelung enthalten! Allergene Zusatzstoffe können bei Bedarf in der Küche hinterfragt werden. Da wir in einer Großküche kochen können Kreuzdekontaminationen nicht ausgeschlossen werden!