



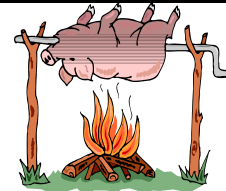
Menükarte des Wohn- und Pflegezentrums **St. Mauritius, Medebach**

Telefon Küche

0 29 82 / 406 - 140



Vom 22.12. – 28.12.2025
(Bitte Rückgabe bis (18.12.2025) 6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	Cremesuppe Fischragout Reis oder Püree Salat Puddingtöpfchen	Hühnerbrühe mit Einlage Nudeln mit Tomatensoße Salat Götterspeise	Cremesuppe Currywurst Püree Salat Joghurt	Rinderboullion mit Einlage Gänsebrust mit Orangensoße Rosenkohl Petersilienkartoffeln oder Püree Weihnachtseis	Hummercremesuppe Hähnchen- medaillons Waldpilzsoße Spätzle oder Püree Bohnensalat Orangenzimtmousse	Kartoffel Eintopf mit Bockwurst (kann auf Wunsch gestrichen werden) Quarkspeise	Sonntagssuppe Schweinebraten Blumenkohl Salzkartoffeln oder Püree Sonntagsdessert
Menü II Vegetarisch	Cremesuppe Gemüsefrikadellen Käsesoße Püree Puddingtöpfchen	Hühnerbrühe mit Einlage Milchreis Zimt und Zucker Götterspeise	Cremesuppe Gemüsereis- pfanne Kräutersoße Joghurt	Reibepätzchen mit Pfirsich und Preiselbeeren Überbacken Weihnachtseis	Laugen Bretzel Flammkuchen „Art“ Gem. Salat Frisches Obst	Gemüseeintopf Quarkspeise	Kartoffellauch- auflauf Sonntagsdessert
Menü III	Cremesuppe Fischragout Reis oder Püree Spinat Puddingtöpfchen	Hühnerbrühe mit Einlage Nudeln mit Tomatensoße Broccoli Götterspeise	Cremesuppe Currywurst Püree Kaisergemüse Joghurt	Rinderboullion mit Einlage Gänsebrust mit Orangensoße Romanecumixed Petersilienkartoffeln oder Püree Weihnachtseis	Hummercremesuppe Hähnchen- medaillons Waldpilzsoße Spätzle oder Püree Karotte Rusika Frisches Obst	Gemüseeintopf Bockwurst Quarkspeise	

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit. Änderungen sind vorbehalten. Menü I 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!