



Menükarte des Wohn- und Pflegezentrums St. Mauritius, Medebach

Telefon Küche

0 29 82 / 406 - 140



«Name»

«Strasse»

«PLZ» «Ort»

Vom 09.03.2026 – 15.03.2026

(Bitte Rückgabe bis (05.03.2026) 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 Pizzafleischkäse Salzkartoffeln oder Püree Selleriesalat Kompott	Cremesuppe Gebr. Fischfilet Senfsoße Reis oder Püree Salat Frisches Obst	Linseneintopf Bockwurst (Kann auf Wunsch gestri- chen werden) Fruchtquark- speise	Sonntagssuppe Senfkrustenbraten Salzkartoffeln oder Püree Euromixed Sonntagsdessert
Menü II Vegetarisch	Cremesuppe Gemüseschnitzel Kräutersoße Püree Puddingtöpfchen	Frühlingssuppe Großer Salatteller mit Käse und Ei Götterspeise	Möhreneintopf Joghurt	Zwiebelsuppe Frühlingsrolle Soße Süß Sauer Gem. Salat Kompott	Cremesuppe Eierauflauf Spinat Püree Frisches Obst	Bunter Nudelsalat Fruchtquark- speise	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	Zwiebelsuppe Pizzafleischkäse Salzkartoffeln oder Püree Blumenkohlgemüse Kompott	Cremesuppe Gebr. Fischfilet Senfsoße Reis oder Püree Spinat Frisches Obst	Bunter Nudelsalat Frikadelle Fruchtquark- speise	Sonntagssuppe Nudelpfanne mit Gemüse Käsesoße 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!