Altenzentrum St. Elisabeth
Küchenchef Armin Eckmann

Burkardstr. 5, 78628 Rottweil
Tel. 0741-94239-0, Tel. Küche: 0741-94239-115

Stiftung St. Franziskus

Speiseplan
2.11. - 8.11.2026 KW 45

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	Abendessen
Montag	Kürbissuppe Maultäschle in Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Blattsalate Obstkompott a1,c,g,j,1,2,3,9	
Dienstag	Hühnerbrühe mit Einlage Gegrillte Bauchscheibe mit Bratkartoffeln und Krautsalat Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9	
Mittwoch	Paprika-Cremesuppe Dinkelpfannkuchen mit Apfelmus a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Hackbraten (Rind/Schwein) mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Nudeln Obstquark a1,c,g,j,1,2,3,9	
Freitag	Erbsen-Cremesuppe Tofuschnitte im Sesammantel dazu Naturreis und Currygemüse Stracciatella-Joghurt a1,c,g,j,1,2,3,9	
Samstag	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfel Banane a1,c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag	Nudelsuppe Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Soße mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.
Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel