

SPEISEPLAN KW 48 24.11 - 30.11.2025

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 24.11.2025	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli 	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln 	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch 	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis 	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 
	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,F,I	A1,I,J,1,2	A1,C,I	A1,G,I,J,1,2,3	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 25.11.2025	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln 	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti 	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken 	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsause dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing 	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing 	Quarkstrudel mit Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I,2,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2,3	C,D,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2,3
Mittwoch 26.11.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree 	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat 	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch 	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Crotons dazu Cocktaildressing 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 
	A1,G,I,2,3	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I	A1,I,1	A1,C,F,G,I,1,3	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3
Donnerstag 27.11.2025	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln 	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree 	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat 	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel 	Brokkolisröschchen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersiliengemüse 	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln 	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf 	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 
	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,G,H,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3
Freitag 28.11.2025	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat  	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle 	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchinigemüse und Salzkartoffeln 	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) 	Grünkohleintopf mit Mettwurst 	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	A1,F,I,J,1,3	C,I,1,3	A1,G,I,1	A1,A2,D,G
Samstag 29.11.2025	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Kräftiger Hähnkersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) 	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse 	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus	<p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de</p> 			Milchreis mit Zimtpfauenkompott 
	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I	G,1	A1,C,G,I,J,1,3			
Sonntag 30.11.2025	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree 	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce 	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis 	<p>Germknödel mit Vanillesauce </p>			Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 	A1,A2,G,1,2
	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1					

SPEISEPLAN KW 49 01.12 - 07.12.2025

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 01.12.2025	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle 	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse 	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel 	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompost 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,2,3	A1,I,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,1,3	G,1	C,G,I,J,1,3
Dienstag 02.12.2025	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli 	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus 	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen 	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompost 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1	A1,C,F,G,I,J,1,1	A1,I	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 03.12.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis 	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat 	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat 	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 
	A1,F,I	A1,C,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 04.12.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel 	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 	Rindersaftgulasch mit Apfelsrotkohl und Kartoffelknödeln 	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 
	A1,C	A1,I,1,2,3	C,D,G,I,J,1,3	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,I,J,3
Freitag 05.12.2025	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,L,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 06.12.2025	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln 	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhengemüse dazu Kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis 	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus				Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 
	A1,I,1,2,3	A1,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I	Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker 	A1,C,G
Sonntag 07.12.2025	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit herhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln 	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 			Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 	A1,G,1
	A1,C,G,I	A1,I,1	I,2	A1,C,G,I,1				A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1,3

SPEISEPLAN KW 50 08.12. - 14.12.2025

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 08.12.2025	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat  	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln 	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree  	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  	Bulgur- Gemüsepflanze mit Bio Tofuwürfel 	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  	Milchreis mit heißen Kirschen  	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 
	A1,C,I,J,1,3	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 09.12.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat  	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln  	Rührei mit Rahmspinat und Püree 	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing  	Germknödel mit Vanillesauce  	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 
	A1,C,G,I,J,1	G,1,2	A1,F,I	A1,G,I,J,3	A1,C,G,I,1	I,1,2,3	C,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,J,1,3
Mittwoch 10.12.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln 	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbengemüse und Farfalle Nudeln  	Kürbiscurry mit Reis 	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat  	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing  	Sahnegrießbrei mit Himbeeren  	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 
	A1,G,I,2,3	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,2,3	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Donnerstag 11.12.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat  	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 	Schweinenerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln  	Gemüdefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln  	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel  	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing  	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,I,J,1,3	C,G,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Freitag 12.12.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln 	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis 	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat  	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herhaftem Käse überbacken 	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur 	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Mörchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing  	Beerengrütze mit Vanillesauce  	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I,1	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,G
Samstag 13.12.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln  	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch  	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat  	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus	Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de		Milchreis mit roter Grütze  	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 14.12.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis  	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln  	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti  	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce  	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1	A1,I				A1,G,I,2,3	A1,A2,G,1,2



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 15.12.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni  	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis 	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln 	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße 	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse  	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 16.12.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 	Gemüse-Köttbullar mit Käselauhsauce und Bulgur  	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce  	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing  	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  	Schnittchensteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  
	A1,G,I,3	A1,I,2,3	A1,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,A,2,G,2,3
Mittwoch 17.12.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis 	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln 	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Rösti 	Vegetarische Currywurst mit Natreis und Zuchinisolat  	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen  	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing  	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 
	A1,F,G,I,1,3	A1,C,G,I,J	A1,D,I	A1,I,1,3	A1,C,F,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,F,G,3	A1,C,G	A1,A,2,C,G,I,J,3
Donnerstag 18.12.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis 	Räuberfleisch vom Schwein mit pikanter Balkangemüse und Spirellis 	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle  	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis  	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce  	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing  	Quarkkeulchen mit Vanillesauce  	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 
	A1,C,G,I,J	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1,1	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,G,I,1	C,D,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,J,3
Freitag 19.12.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnuclen 	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis  	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnuclen  	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur  	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott  	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  
	A1,C	A1,G,I,1,2,3	A1,G,I	A1,D,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,A,2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 20.12.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener  	Vegetarischer Gemüsebratling auf Kartottensauce mit Erbsenpüree 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus 	Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de	Bergische Waffel mit heißen Kirschen  	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 	
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,F,G,I,K,1	A1,C,J,I,3			A1,C,F,G,1	A1,A,2,C,G,J,1,2,3	
Sonntag 21.12.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübgemüse und Nudeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis  	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce 	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 	
	A1,G,I,J,2	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,J,1			A1,C,G,1	A1,C,G,I,J,3	

SPEISEPLAN KW 52

22.12. - 28.12.2025

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 22.12.2025	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti 	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis 	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln 	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat 	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat  	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 23.12.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree 	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat 	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße 	Bunte Tofu-Gemüsepflanne mit Kräutersauce und Karottenpüree 	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage 	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing 	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 
	A1,G,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,I,J	A1,G,I,3	A1,F,G,I,1	A1,I,1	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2,3
Heiligabend Mittwoch 24.12.2025	Zartes Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln 	Wildlachs mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln 		Entenbrust in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce 			Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtoße 	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke" dazu Vollkornbrot und Butter 
	A1,G,I	A1,D,G,I,J,1		A1,G,I,1,3	A1,C,I			A1,G,1	A1,A2,F,2,3,4
1. Weihnachts- tag Donnerstag 25.12.2025	Zarte Hähnchenbrust Natur in Fruchtiger Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis 	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln  		Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle 	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikatner Curry-Ingwersauce 			Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott 	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dildressing 
	A1,F,G,I,1	A1,J		A1,C,G	A1,G,I,1			A1,C,G,1	A1,C,D,G,J,1,3
2. Weihnachts- tag Freitag 26.12.2025	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree 	Geflügelhackbraten in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis 		Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat 	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersiliengemüse 			Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter 
	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J		A1	A1,G,H,I			A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Samstag 27.12.2025	Herzhafter Kasseler Nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle 	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli 	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus			Milchreis mit roter Grütze 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 
	A1,I,1,3	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1	Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de			G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 28.12.2025	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln 	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce 	Kleine BandnuDELN mit Hack und Champignons in Sauerrahm  				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 
	A1	A1,I,J	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2				A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2

SPEISEPLAN KW 01

29.12. - 04.01.2026

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 29.12.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat  	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree  	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken  	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei  	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnuddeln  	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen  	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf  	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott  	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,I,1,3	C,G,I,1,3	G,1	C,G,I,J,1,3
Dienstag 30.12.2025	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln  	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln   	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti  	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln  	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis  	Linseneintopf mit Geflügel Wiener  	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing  	Feiner Grißbrei mit roter Grütze  	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,C,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,I,J,2	A1,F,I	I,1,2,3	C,G,I,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 31.12.2025	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersilienkartoffeln  	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis  	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse  	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree  	Gemüseragout mit Erbsenpüree  	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen  	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing  	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 
	C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	G	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Neujahr 01.01.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße  	Hokifilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln  	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle  	Tafelspitz, Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Bete und Salzkartoffeln  	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis  	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln  	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing  	Quarkstrudel mit Vanillesauce  	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,F,G,I,1	A1,G,1	A1,C,G,I,1	A1,I	C,F,G,I,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 02.01.2026	Westfälische dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln  	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti  	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce  	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat  	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat  	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle  	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat  	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott  	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur   
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 03.01.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln  	Herhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch   	Kichererbencurry mit Kokosmilch und Bulgur  	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klöße  	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus	<p>Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de</p> 			
	A1,I	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  
Sonntag 04.01.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln   	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni  	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln  	<p>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot</p>				Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I					A1,C,G,I,1,2,3

SPEISEPLAN KW 02

05.01. - 11.01.2026

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 05.01.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 	Rinderbraten in Bratenjas mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis 	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle  	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl 	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  	Milchreis mit heißen Kirschen 	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 
	A1,G,1,2,3	A1,I	A1,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 06.01.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis 	Grobe Bratwurst in Bratenjas mit Apfelsrotkohl und Kartoffeln 	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis 	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln  	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis 	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel 	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing  	Germknödel mit Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 
	A1,F,G,I	A1,I,1,3	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I	A1,I,1,3	C,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1,2,3
Mittwoch 07.01.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln 	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln  	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat 	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis  	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing  	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße  	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 
	A1,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,D,I,1	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Donnerstag 08.01.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree  	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener 	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat 	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln  	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore  	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse  	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing  	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 
	A1,D,G,I,J,1	A1,I,2,3	A1,C,I,J,1,3	A1,G,1,1	A1,I	A1,I,1	C,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 09.01.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis 	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree 	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnen und Salzkartoffeln   	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce 	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen 	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing  	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 
	A1,C	A1,C,I,J,1	A1,G,1,2,3	A1,D,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,C,G,1	A1,A2,D,G
Samstag 10.01.2026	Herhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat 	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage  	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln   	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis 	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus	Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de	Milchreis mit roter Grütze  	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 	
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,I,K	A1,D,G,I,J,1			G,1	A1,C,G,I,J,1,3	
Sonntag 11.01.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln 	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis  	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce 	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 			Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce  	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 	
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,I,1			A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2	



SPEISEPLAN KW 03 12.01. - 18.01.2026

Name:



	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 12.01.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln  A1,F,G,I,J,1,3	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln  A1,I,1	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat  A1,G,I,1,2,3	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  A1,D,G,I	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln  A1,F,I	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage  A1,I,1	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  A1,C,G,I,J,1,3	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott  G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C,G,J,1,3
Dienstag 13.01.2026	Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Fusilli Nudeln  A1,F,G,I	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat  A1,C,G,I,J,1	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch  A1,G,I,1	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  A1,G,I	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstizwiebeln und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,1	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln  A1,G,I,1	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing  C,G,J,1,3	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  A1,C,G	Schnitttenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  A1,A2,G,2,3
Mittwoch 14.01.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1,G,I,1	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln  A1,G,I,1	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat  A1,C,I,J,1,3	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat  A1,D,G,I	Klassischer Makaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomatensauce mit Käse überbacken  A1,G,I,1	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel  G,I,J,1,3	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing  C,F,G,I,1,3	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  A1,G,1	Feine Sülze mit Remouladsauce, Garnitur und Brot  A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 15.01.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen  A1,G,I,J,1,3	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln  A1,D,G,I,1	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat  A1,C,I,J,1,3	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln  A1,G,1	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce  A1,G,I,1	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler  A1,I,1,3	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing  C,D,G,I,1,3	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker  A1,C,G	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  A1,C,G,I,J,3
Freitag 16.01.2026	Szegediner Gulasch mit Schwenkartoffeln  A1,I	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat  A1,C,G,I,J,1,3	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  A1,C,D,G,I,J,1,3	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree  A1,G,I,1,2	Italienischer Gemüseeintopf  A1,I,1	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur  A1,A2,G,I,2,3	Mandarinmilchreis  G	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  A1,D,2,3
Samstag 17.01.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch  A1,I	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  A1,F,G,I	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern  A1,C,G,I,J,1,3	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle  A1,C,I,1	Zu Menü 1 bis Menü 7 reichen wir ein Dessert dreizettPlus Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095 E-Mail: menue@das-entlastungsteam.de		Quarkkeulchen mit Vanillesauce  A1,G,1	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  A1,A2,C,G,I,J,1,2,3	
Sonntag 18.01.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis  A1,F,G,I,3	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln  A1,G,I	Linsen-Bolognese mit Nudeln  A1,I	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße  A1,C,G,I,J,1,3	 		Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott  G	Kasseler Braten mit Remouladsauce, Nudelsalat und Salatgarnitur  A1,C,G,I,J,1,3	