Cläre-Schmidt-
Senioren-Centrum [CSSC]
DRK-Schwesternschaft | Itzehoe

Speisekarte vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 09.11.2026	Süßer Pfannkuchen (A, G, C) mit roter Grütze und Vanillecreme	P	Mediterraner Tomatentopf (A, I) mit Maccaroni, Zucchini, Paprika und Hackfleisch		Vanillejoghurt mit Fruchtsauce (G)
Dienstag 10.11.2026	Bratwurst vom Schwein (2, 3, A) mit Spätzle, Senf und Bohnen	P	Vegetarische Klöße (A, G) in Petersiliensauce, Kartoffelpüree und Bohnen		Götterspeise mit Sahne (G, 1)
Mittwoch 11.11.2026	Rinderleber "Berliner Art" (A, G) mit Schmelzzwiebeln, Apfelmus und Stampfkartoffeln	P	Vegetarische Gemüse-Spätzle (A, G) mit Schmelzzwiebeln, und Käsesauce		Süßes Buttermilchdessert (G)
Donnerstag 12.11.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce (A, G, C, 2, 3) dazu gewürfelter Schinken und Salzkartoffeln		Blumenkohl in holländischer Sauce (A, G, C, I) mit Kartoffelpüree und Gemüsefrikadelle	P	Veganer Haselnuss Pudding (A)
Freitag 13.11.2026	Paniertes Schollenfilet (A,2,3) mit Dillkartoffeln, Speckwürfel, Gurkensalat in Essig und Öl	P	Vegetarischer Spinat-Knusper-Bratling (A) dazu Dillkartoffeln und Gurkensalat		Mandelpudding mit Fruchtsauce (A, G)
Samstag 14.11.2026	Hausgemachte Soljanka (2, 3, I, J) mit Letscho, Gurke, Kartoffeln und Jagdwurst	P	Süßer Milchreis (G) mit Zimt-Zwetschgen		Eisbecher Zitronensorbet (G, 1)
Sonntag 15.11.2026	Hähnchenschnitzel Cordon bleu (A, 2, 3) mit Salzkartoffeln und Brokkoli Gemüse	P	Gemüse Nuggets mit Quark Dip (I, G) Kartoffelpüree und Brokkoli Gemüse		Mousse au Chocolat Schnitte (A, G, C)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzulV): 1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker / 5=geschwefelt / 6=geschwärzt 7=gewachst / 8=mit Phosphat / 9=mit Süßungsmitteln10=enthält eine Phenylalaninquelle11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig
Kennzeichnung der Hauptallergene: A=Glutenhaltige Getreide: A1 Weizen (wie Dinkel und Chorasan-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, **B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch (incl. Laktose), H=Schalenfrüchte:** H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queensland Nüsse, **I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam-Samen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere**

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!