

Speiseplan für die Woche vom 20.04.26 bis 26.04.26

GVS Blankenburg (Harz) e. V.
Sozialstation
Waldfriedenstr. 1b
38889 Blankenburg
Telefon: 03944 / 3688 540



Name / Adresse:

Tag	Gericht I	Gericht II	Gericht III
Montag 20.04.2026	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke Salzkartoffeln/ Kartoffelpüree Pfirsichkompott 4,16,A,H,I,N (460 kcal) ☐	Quarkkeulchen mit Vanillesoße Pfirsichkompott 2,4,6,9,16,N (480 kcal) ☐	Leberkäse mit Spiegelei und Speckkartoffelsalat Tomate-Gurkensalat H,I,N (760 kcal) ☐
Dienstag 21.04.2026	Hefeklöße mit Vanillesoße A,N (560 kcal) ☐	Geflügelfrikadelle mit Kohlrabi und Kartoffeln Puddingspeise A,H,I,N (478 kcal) ☐	Matjesfilet mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Puddingspeise A,H,I,N (537 kcal) ☐
Mittwoch 22.04.2026	Erbseneintopf mit Bockwurst Quarkspeise 2,4,9,A,C,H,N (500 kcal) ☐	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gartengemüse Quarkspeise A,C,H,N (360 kcal) ☐	Wildgulasch mit Rosenkohl Gemüse, Semmelknödel Quarkspeise 36,A,F,H,I (620 kcal) ☐
Donnerstag 23.04.2026	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis Rote Grütze A,H,I,N (410 kcal) ☐	Gemüseschnitzel mit holländischer Soße und Kartoffelpüree Rote Grütze 36,A,C,H,N (460 kcal) ☐	Kasslersteak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelgratin Rote Grütze 1,F,H,I,N (430 kcal) ☐
Freitag 24.04.2026	Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Rote Beete Salat 20,C,I,N (480 kcal) ☐	Buntes Eierragout mit Kartoffelpüree Rote Beete Salat 4,16,A,H,N (380 kcal) ☐	Kap Seehechtfilet auf Porreegemüse und Kartoffeln Rote Beete Salat A,D,N (660 kcal) ☐
Samstag 25.04.2026	Graupeneintopf mit Fleischeinlage Pudding 1,A,C,I,N (690 kcal) ☐		Schnitzel mit Waldpilzen und Petersilienkartoffeln Pudding A,C,H,N (490 kcal) ☐
Sonntag 26.04.2026	Rinderbraten mit Fingermöhren und Kartoffeln Joghurtspeise 1,36,A,H,N (540 kcal) ☐	Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln Joghurtspeise 36,A,H,N (451 kcal) ☐	

» Änderungen sind der Küche vorbehalten.

» Konservierungsstoffe und Allergene: siehe Liste
(A) = Weizen

ANZAHL:

Den Speiseplan mit Ihrer Bestellung bitte zeitnah dem Fahrer wieder mitgeben. Vielen Dank!
Das Küchenteam wünscht guten Appetit!