

Speiseplan

21.11.- 27.11.2022



Vollkost (Menü 1)

Montag	Buchstabensuppe c Hühnerfrikassee a1,f,g,i,j auf Reis dazu Kopfsalat Joghurtdessert g 537kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Ochenschwanzsuppe a1,g Schweinegulasch vom Rekener Duroc-Schwein a1,g,j in Champignonsoße dazu Butter-Möhren und Krokette Grießflammerie c,g,h2 525kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	Linseneintopf 2,5,i,j mit Speck, Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kokospudding c,g,h1 494kcal/ 4,8 BE
Donnerstag	Karotten-Kürbiscremesuppe a1,g Hausgemachte Bulette a1,c,g,j,l dazu Lauchgemüse und Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße c,g 521kcal/ 4,9 BE
Freitag	Tomatencremesuppe g Kabeljau in Eihülle a1,c,d,l dazu Kartoffelsalat Himbeerpudding c,g 487kcal/ 5,1 BE
Samstag	Erbseneintopf 2,5,i,j mit Kasseler, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Mandarinen 3,g 497kcal/ 4,7 BE
Sonntag	Hochzeitssuppe c Rheinischer Sauerbraten aus der Semmerolle auf Rosinensoße 3,6,a1,l dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel Butter-Spekulatiuscreme c,g,h1,h2 556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Buchstabensuppe c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Ochenschwanzsuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Grießflammerie c,g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Kokospudding c,g,h1
Karotten-Kürbiscremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Götterspeise mit Vanillesoße c,g
Tomatencremesuppe g pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung) Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Himbeerpudding c,g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Mandarinen 3,g
Hochzeitssuppe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Butter-Spekulatiuscreme c,g,h1,h2

Bitte wenden!

Änderungen des Mittagmenüs und/ oder Wünsche zum Schonkostmenü, müssen spätestens am Vortag bis 13.00 Uhr, schriftlich in der Hauptküche eingereicht werden!

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Phosphat, 6: Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien, h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere

Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!

Änderungen vorbehalten!

Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.

Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.

Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!

Änderungen vorbehalten!

Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.

Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.