

Speiseplan

05.12.- 11.12.2022



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Ei c Wurstgulasch "Art des Hauses" 2,6,i,j,l dazu Gurkensalat und Pommes Frites Joghurdessert g 657kcal/ 6,6 BE
Dienstag	Gemüsecremesuppe a1,g Spanferkel-Rollbraten a1,c,g,l dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Aprikosenmus 3 539kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Zucchinicremesuppe a1,g Bauernomelett 3,5,a1,c,g,i,j dazu Gurkensalat in Joghurdressing Vanillecreme c,g 496kcal/ 5,2 BE
Donnerstag	Broccolicremesuppe a1,g Sahne-Braten 2,a1,g,l dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Karamellcreme c,g,h2 452kcal/ 4,7 BE
Freitag	Lauchcremesuppe a1,g Seelachs-Cordon Bleu auf Dillsoße 2,3,5,a1,c,d,f dazu Spinat und Salzkartoffeln Schokoladenpudding c,g 487kcal/ 4,8 BE
Samstag	Grünkohleintopf 4,5,l mit Mettwurst, Speck und Kartoffeln (Gabeleintopf) Joghurdessert g 507kcal/ 5,0 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Ungarisches Rindergulasch 2,3,a1,i,j,l dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Bayrische Creme mit Fruchtsoße g,h2 552kcal/ 5,8 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Ei c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurdessert g
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Aprikosenmus 3
Zucchinicremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Vanillecreme c,g
Broccolicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Karamellcreme c,g,h2
Tomatencremesuppe g,3 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) Schokoladenpudding c,g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurdessert g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Bayrische Creme mit Fruchtsoße g,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.