

Speiseplan

05.06.- 11.06.2023



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnersuppe mit Nudeln a1,g Hähnchen Cordon Bleu 2,5,a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Joghurtbecher g 514kcal/ 5,1 BE
Dienstag	Grünerbscremesuppe a1,g Königsberger Klopse auf Kapernsoße 3,a1,c,g,l dazu saure Beilage und Salzkartoffeln Latte Macchiatocreme g,h2 512kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Zwiebelsuppe Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Birnenpudding g 441kcal/ 4,4 BE
Donnerstag	<u>Fronleichnam</u> Rinderkraftbrühe mit Marklößchen Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Herrenkartoffeln Weißweincrème
Freitag	Tomatencremesuppe a1,c Seelachsfilet auf Senf-Dillsoße a1,d,g,l dazu Gurkensalat und Salzkartoffeln Kirschcreme g 598kcal/ 5,6 BE
Samstag	Spitzkohl-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Pfirsich 3,g 392kcal/ 3,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbsgeschnetzeltes 2,a1,c,g,j,l in Gorgonzolasoße dazu Broccoli und Kartoffelgratin Mangocreme g 552kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe mit Nudeln a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtbecher g
Grünerbscremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Latte Macchiatocreme g,h2
Zwiebelsuppe Rührei a1,c,g,l Rahm-Spinat/ Schonkostgemüse (nur auf Bestellung) und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Birnenpudding g
Rinderbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweincrème
Tomatencremesuppe a1,c 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) Kirschcreme g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Pfirsich 3,g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mangocreme g

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagsmenüs 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.