

# Speiseplan

## 27.11.- 03.12.2023



### Vollkost (Menü 1)

<b>Montag</b>	Kalbfleischsuppe a1,g Hühnerfrikassee a1,f,g,i,j auf Reis dazu Kopfsalat in Joghurtdressing Joghurtdessert g 537kcal/ 5,4 BE
<b>Dienstag</b>	Zwiebelsuppe a1,g Warme Fleischwurst 5,j,l mit Senf dazu Kartoffelsalat Himbeerpudding g
<b>Mittwoch</b>	Zucchinicremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Birnenpudding 568kcal/ 7,1 BE
<b>Donnerstag</b>	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Schweinegulasch a1,g,j dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Pistazienpudding g,h1,h2 525kcal/ 5,1 BE
<b>Freitag</b>	Champignoncremesuppe a1,g Seelachsfilet auf Weißweinsauce a1,c,d,g,l dazu Spinat und Salzkartoffeln Nougatcreme g,h2 464kcal/ 4,6 BE
<b>Samstag</b>	Wirsing-Kartoffeleintopf 2,5,i,j mit Hackfleischbällchen und Käse (Suppeneintopf) Fruchtjoghurt g 412kcal/ 4,2 BE
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe c Rindergulasch "Ungarische Art" 5,a1,g,l dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Bayrische Creme mit Fruchtsoße g,h2 554kcal/ 5,9 BE

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Kalbfleischsuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Zwiebelsuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Himbeerpudding g
Zucchinicremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße a1,c,g,h2 <b><u>Bei Pfannkuchen geben wir:</u></b> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <b>nur auf Bestellung am Vortag mit.</b> <b>(Formular im Anhang ausfüllen!).</b> Birnenpudding
Wurzelgemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pistazienpudding g,h1,h2
Champignoncremesuppe a1,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) Nougatcreme g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtjoghurt 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.**