

Speiseplan

08.04.- 14.04.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe a1,c
Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt 3,a1,c,g
auf Tomatensoße
Joghurtbecher g
552kcal/ 5,4 BE

Dienstag Grünkernsuppe a1,g
Geschmorter Schweinenacken a1,g,h1
dazu feine Böhnchen
und Salzkartoffeln
Pfirsichcreme g
552kcal/ 5,4 BE

Mittwoch Gemüsecremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen 2,5,a1,g,c
mit Vanillesoße
Kirsch-Joghurt g
449kcal/ 5,2 BE

Donnerstag Steinpilzcremesuppe a1,g
Hähnchenfilet-Roulade mit Blattspinat gefüllt a1,g
dazu Gemüse
und Butter-Reis
Sahnepudding g,h2
519kcal/ 5,1 BE

Freitag Lauchcremesuppe a1,g
Scholle auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g,l
dazu Lauchgemüse
und Salzkartoffeln
Erdbeer-Joghurtcreme g
527kcal/ 5,2 BE

Samstag Linseneintopf 2,5,j
mit Speck, Bockwurst und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Fruchtjoghurt g
459kcal/ 4,4 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Brauhausgulasch in Malzbiersoße a1,g,l
dazu Erbsen in holländischer Soße
und Herrenkartoffeln
Herrencreme c,g,h1,l
551kcal/ 5,9 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a1,c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtbecher g

Grünkernsuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Pfirsichcreme g

Gemüsecremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen 2,5,a1,g,c

Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:

Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Kirsch-Joghurt g

Steinpilzcremesuppe a1,g
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Sahnepudding g,h2

Lauchcremesuppe 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)
Erdbeer-Joghurtcreme g

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)
Herrencreme c,g,h1,l

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.**