

Speiseplan

29.04.- 05.05.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe a_{1,c}
Putengulasch in fruchtiger Currysoße 2,3,a_{1,g}
dazu Salat
und Butter-Reis
Joghurtbecher g
523kcal/ 5,6 BE

Dienstag Broccolicremesuppe a_{1,g}
Kesselfrische Fleischwurst 2,4,a_{1,c,i,j,l}
mit Senf
dazu Nudelsalat
Schokoladen-Rumcreme c,g,l
572kcal/ 5,7 BE

Mittwoch Tag der Arbeit

Morchel-Rahmsuppe a_{1,g}
Gebratene Mai-Scholle c,g,l
dazu Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise
und Herrenkartoffeln
Panna-Cottacreme g,h₂
527kcal/ 5,1 BE

Donnerstag Kartoffelcremesuppe a_{1,g}
Geschmorter Krustenbraten in Senfsoße g,j,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Pistaziencreme g,h_{1,h7}
529kcal/ 5,3 BE

Freitag Lauchcremesuppe a_{1,g}
Kibbellinge a_{1,d,g,l}
mit Sauce Remoulade
dazu Kartoffelsalat
Vanillejoghurt g
447kcal/ 4,8 BE

Samstag Spitzkohleintopf g
mit Hackfleischbällchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Birnengrütze c,g
398kcal/ 4,3 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Kalbsbraten 2,a_{1,g,j,l}
auf Meerrettichsoße
dazu Speck-Böhnchen
und Drillinge
Rotweincreme g,l
566kcal/ 5,5 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a_{1,c}
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a_{1,g}
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtbecher g

Broccolicremesuppe a_{1,g}
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a_{1,g}
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Schokoladen-Rumcreme c,g,l

Morchel-Rahmsuppe a_{1,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)
Panna-Cottacreme g,h₂

Kartoffelcremesuppe a_{1,g}
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a_{1,g}
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Pistaziencreme g,h_{1,h7}

Lauchcremesuppe a_{1,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)
Vanillejoghurt g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Birnengrütze c,g

Rinderkraftbrühe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a_{1,g}
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Rotweincreme g,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.**