

Speiseplan

06.05.- 12.05.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe a_{1,c}
Hühnerfrikassee a_{1,f,g,i,j}
dazu Kopfsalat mit Joghurtdressing
und Butter-Reis
Joghurtbecher g
489kcal/ 5,6 BE

Dienstag
Möhren-Orangencremesuppe a_{1,g}
Kesselfrische Fleischwurst 2,4,a_{1,c,i,j,l}
mit Senf
dazu Kartoffelsalat
Moccacreme g,h₂
572kcal/ 5,7 BE

Mittwoch
Gemüsecremesuppe a_{1,g}
Reibekuchen 2,3,6,a_{1,c,i,j,l}
dazu Apfelmus
Sahnepudding g,h₂
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag
Spargelcremesuppe a_{1,g}
Rindergulasch "Ungarische Art" a_{1,g,l}
dazu Gemüse
und Butter-Nudeln
Eierlikörcreme g,l
559kcal/ 5,9 BE

Freitag
Blumenkohlcremesuppe a_{1,g}
Rotbarschfilet auf Kräutersoße a_{1,c,g}
dazu Rahm-Spinat
und Salzkartoffeln
Karamellpudding c,g,h₂
449kcal/ 4,6 BE

Samstag
Steckrübeneintopf 5,i,j,l
mit Kasseler und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Pfersichjoghurt g
342kcal/ 3,9 BE

Sonntag
Rinderbrühe mit Einlage c
Geschmorter Rinderbraten 3,l,g
auf Portweinsoße
dazu Blumenkohl
und Drillinge
Eisbecher g,h₂
598kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

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

Möhren-Orangencremesuppe a_{1,g}
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a_g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Moccacreme g,h₂

Gemüsecremesuppe a_{1,g}
Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,5,6,a_{1,c,i,j,l}
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Sahnepudding g,h₂

Christi Himmelfahrt

Spargelcremesuppe a_{1,g}
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a_g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Eierlikörcreme g,l

Blumenkohlcremesuppe 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)
Karamellpudding c,g,h₂

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Pfersichjoghurt 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)
Eisbecher 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: Hühner- 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.