

Speiseplan

13.05.- 19.05.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe a1,c
Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l
dazu Gurkenhappen
und Salzkartoffeln
Joghurtbecher g
422kcal/ 4,5 BE

Dienstag Grünerbscremesuppe a1,g
Currywurst "Art des Hauses" 2,6,i,j
dazu Salat
und Pommes Frites
Aprikosenpudding c,g
657kcal/ 6,6 BE

Mittwoch Kalbfleischcremesuppe a1,g
Kirsch-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2,l
mit Rum-Vanillesoße
Götterspeise "Cassis" g
498kcal/ 6,4 BE

Donnerstag Tomatencremesuppe a1,g
Schweine-Krustenbraten a1,c,g,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Birnenpudding c,g
539kcal/ 5,4 BE

Freitag Gemüsecremesuppe a1,g
Seelachsfilet auf Butter-Dillsoße a1,d,g,l
dazu Lauchgemüse
und Salzkartoffeln
Vanillepudding mit Sirup c,g
467kcal/ 4,9 BE

Samstag Graupeneintopf 5,i,j,l
mit Rindfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Vanille-Quarkcreme g
342kcal/ 3,9 BE

Sonntag

Pfingstsonntag

Menü, siehe Speiseplan "Pfingstsonntag"!

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

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

Gemüsecremesuppe a1,g
Kirsch-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2,l

Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Götterspeise "Cassis" g

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

Gemüsecremesuppe 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)
Vanillepudding mit Sirup c,g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Vanille-Quarkcreme g

**Wir wünschen allen Bewohnerinnen, Bewohnern, Mitarbeitenden,
Ordenschwestern und Gästen des Hauses friedvolle Pfingsttage!**

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.**