

Speiseplan

10.06.- 16.06.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Hähnchenbrustfilet "Caprese" a1,g dazu Karotten und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 459kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Gemüsecremesuppe a1,g Tafelspitz auf Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l dazu Gurkenhappen und Herrenkartoffeln Moccapudding g,h2 538kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Paprika-Rahmsuppe a1,g Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Beerenfrüchten Sahnecreme c,g,h2 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Kartoffelcremesuppe a1,g Kalbsbraten mit Champignon-Cremesoße dazu Spargel-Ragout und Drillinge 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren
Wir feiern gemeinsam im Saal unsere Sommer-Geburtstagsfeier, bei einem gemütlichen Mittagessen!	
Freitag	Spargelcremesuppe a1,g Brat-Rollmops 2,d,h1 dazu hausgemachter Kartoffelsalat Obstsalat 3 527kcal/ 5,2 BE
Samstag	Kartoffel-Laucheintopf mit Hackfleisch und Käse (Suppeneintopf) Kirsch-Joghurt g 392kcal/ 3,7 BE
Sonntag	Rinderbrühe c Sauerbraten "Rheinische Art" 3,6,a1,l dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel Pralinencreme g,h2 556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Moccapudding g,h2
Paprika-Rahmsuppe a1,g Eier-Pfannkuchen mit Beerenfrüchten a1,c,g,h1,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Sahnecreme c,g,h2
Kartoffelcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren

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.**