

Speiseplan

08.07.- 14.07.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,c Gebratenes Kotelett vom Schwein auf Rahmsauce a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Joghurtdessert g 612kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Puten-Leberkäse 2,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Gemüse und Kartoffelpüree Latte Macchiato creme g 572kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Champignoncremesuppe a1,g Pflaumen-Pfannkuchen 2,5,a1,c,g,j dazu Vanillesoße Karamellpudding g 439kcal/ 5,3 BE
Donnerstag	Lauchcremesuppe a1,g Geschmorter Paprika-Spießbraten a1,g dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Orangencreme g 525kcal/ 5,3 BE
Freitag	Broccolicremesuppe a1,g Kabeljau in Eihülle a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Vanillepudding g 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Bauern-Eintopf 2,5,j mit Hackfleisch, Paprika und Kartoffeln (Suppeneintopf) Fruchtjoghurt g 459kcal/ 4,4 BE
Sonntag	Rinderbrühe c Geschmorter Rinder-Semmerolle a1,g,l in Burgundersoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln Himbeercreme g 558kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Kohlrabicremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Latte Macchiato creme g
Champignoncremesuppe a1,g Pflaumen-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 2,5,a1,c,g,j <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Karamellpudding g
Lauchcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Orangencreme g
Broccolicremesuppe 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 g
Schonkost Eintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtjoghurt g
Rinderbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Himbeercreme g

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.