

Speiseplan

15.07.- 21.07.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnersuppe c Bratwurst-Schnecke auf Senfsoße 2,5,a1,g dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 534kcal/ 5,2 BE
Dienstag	Karotten-Ingwercremesuppe a1,g Hähnchen-Filet "Piccata Milanese" a1,g,c,j,l dazu glasierte Möhrchen und Röstitaler Pfirsichpudding g 544kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Kerbelcremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Himbeerpudding g 464kcal/ 4,2 BE
Donnerstag	Grießsuppe a1,g Geschmorter Krustenbraten auf Senfsoße g,j,l dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Pfirsich-Joghurt g 529kcal/ 5,3 BE
Freitag	Tomatencremesuppe g Wildlachfilet auf Weißweinsauce a1,g,d dazu Saisongemüse und Basmatireis Kokos-Mandelpudding g,h2 524kcal/ 5,2 BE
Samstag	Erbsen-Eintopf 5 mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Fruchtjoghurt g 459kcal/ 4,4 BE
Sonntag	Rinderbrühe c Kalbgeschnetzeltes a1,g,c in Gorgonzolasoße dazu Mischgemüse und Spätzle Panna Cottacreme g,h2 546kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Karotten-Ingwercremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pfirsichpudding g
Kerbelcremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Himbeerpudding g
Grießsuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pfirsich-Joghurt g
Tomatencremesuppe 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) Kokos-Mandelpudding g,h2
Schonkosteintopf 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) Panna Cottacreme 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: 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.