

Speiseplan

05.08.- 11.08.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g,l dazu Rahm-Kohlrabi und Röstitaler Joghurtdessert g 459kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Kartoffelsuppe a1,g Kasseler in Malzbiersoße 5,a1,g,l dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 525kcal/ 5,2 BE
Mittwoch	Zucchinicremesuppe a1,g Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1 mit angedickten Schattenmorellen Latte-Macchiato-Pudding g,h1,h2 559kcal/ 6,0 BE
Donnerstag	Möhren-Orangensuppe a1,g Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch 3,6,a1,c,g,j mit Tomatensoße dazu Butter-Reis Sahnecreme g,h2 522kcal/ 5,6 BE
Freitag	Lauchcremesuppe a1,g Brat-Hering 2,6,d,i,j,l dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Bauernsalat Karamellpudding c,g,h2 487kcal/ 4,8 BE
Samstag	Graupen-Eintopf 2,5,j mit Rindfleisch und Kartoffeln (Suppeneintopf) Exotischer Fruchtcocktail 3 411kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rindergulasch-Topf mit Perlzwiebeln, Mais und dazu bunte Gemüse und Drillinge Erdbeercreme g,h1 698kcal/ 6,2 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
Kartoffelsuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mandelpudding g,h1
Zucchinicremesuppe a1,g Pfannkuchen mit angedickten Schattenmorellen 3,6,a <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Latte-Macchiato-Pudding g,h1,h2
Möhren-Orangensuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnecreme g,h2
Lauchcremesuppe 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) Karamellpudding c,g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Exotischer Fruchtcocktail 3
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Erdbeercreme g,h1

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.