

# Speiseplan

## 16.09.- 22.09.2024



### Vollkost (Menü 1)

<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Hähnchen-Cordon Bleu 2,5,a1,g,i,j,l dazu Erbsen in Rahm und Kroketten Joghurtdessert g 583kcal/ 5,3 BE
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Kasseler 2,3,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Stracciatellacreme a1,g 536kcal/ 5,3 BE
<b>Mittwoch</b>	Erbscremesuppe a1,g Bauern-Omelette 2,3,5,6,a1,c,g dazu Bohnensalat Birnencreme g 579kcal/ 5,6 BE
<b>Donnerstag</b>	Kräutercremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,g,j dazu grüne Bohnen und Kräuter-Kartoffeln Cappuccinopudding g,h2 533kcal/ 5,4 BE
<b>Freitag</b>	Champignoncremesuppe a1,g Seelachsfilet auf Dillsoße a1,d,g dazu Rahm-Porree und Salzkartoffeln Himbeerpudding g 464kcal/ 4,6 BE
<b>Samstag</b>	Schnibbelbohnen-Eintopf 2,3,5,i,j mit Bauchfleisch, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Mandarinen 3,g 392kcal/ 3,7 BE
<b>Sonntag</b>	Rinderbrühe mit Einlage c Kalbsgulasch in Gorgonzolasoße 5,a1,c,g dazu Gemüse und Bandnudeln Rotweincreme g,l 572kcal/ 5,7 BE

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Reis c pass. Schweinefleisch 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. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Stracciatellacreme a1,g
Erbscremesuppe a1,g Bauern-Omelette 2,3,5,6,a1,c,g <b><u>Bei Omelette geben wir:</u></b> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <b>nur auf Bestellung am Vortag mit.</b> <b>(Formular im Anhang ausfüllen!).</b> Birnencreme g
Kräutercremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Cappuccinopudding g,h2
Champignoncremesuppe 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) Himbeerpudding g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Mandarinen 3,g
Rinderbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Rotweincreme g,l

**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.**