

Speiseplan

28.10.- 03.11.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe c
Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g
dazu Rahm-Gemüse
und Pommes Macaire
Joghurtdessert g
560kcal/ 4,9 BE

Dienstag
Selleriecremesuppe a1,g
Cordon Bleu vom Schwein 2,5,a1,c,g
dazu Leipziger Allerlei
und Kroketten
Eierlikörpudding g,j
514kcal/ 5,1 BE

Mittwoch
Bärlauchcremesuppe a1,g
Warme Fleischwurst 2,a1,c,j,l
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Zitronenpudding g
572kcal/ 5,7 BE

Donnerstag
Tomatensuppe a1,g
Spießbraten auf Zwiebel-Sahnesoße a1,g
dazu Rosenkohl
und Salzkartoffeln
Pistaziencreme c,g,h1,h2
533kcal/ 5,1 BE

Freitag
Ochsenschwanzsuppe a1,g
Gebratenes Lachssteak c,d,g,i,j,d
auf Hummer-Bärlauchsoße
dazu Butterrüben-Fenchelgemüse
und Salzkartoffeln
Karamellcreme g,h2
494kcal/ 4,9 BE

Samstag
Graupeneintopf 3,5,j,l
mit Eisbeinfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Joghurt mit Frucht 3,g
467kcal/ 4,6 BE

Sonntag
Rinderbrühe mit Einlage c
Rinder-Gulaschtopf 2,3,a1,g,j
mit Mais und Paprika
dazu Wirsinggemüse
und Salzkartoffeln
Himbeercreme g
572kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe c
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtdessert g

Selleriecremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Eierlikörpudding g,j

Bärlauchcremesuppe a1,g
Warme Fleischwurst 2,a1,c,j,l
oder Rührei
pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
Zitronenpudding g

Reformationstag

Tomatensuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Pistaziencreme c,g,h1,h2

Allerheiligen

Ochsenschwanzsuppe 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)
Karamellcreme g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt mit Frucht 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)
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.**