

Speiseplan

25.11.- 01.12.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,g Hähnchen-Cordon Bleu 2,5,a1,g,i dazu Rahm-Möhrrchen und Kroketten Joghurtdessert g 523kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Wurzelgemüsesuppe a1,g Krustenbraten a1,g,h,l dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Aprikosencreme c,g 557kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Zwiebelsuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 mit Mandelsoße Kirschpudding c,g 537kcal/ 5,5 BE
Donnerstag	Grünerbscremesuppe a1,g Geschmorter Paprikabraten auf Senfsoße 5,a1,g,i,j,l dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Pfirsich-Melbacreme g 530kcal/ 5,3 BE
Freitag	Brennesselcremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Hummersoße c,d,g,i,j,l dazu feine Gemüse und Herrenkartoffeln Mango-Maracujacreme c,g 529kcal/ 5,0 BE
Samstag	Porree-Eintopf 2,5,j mit Hackfleisch, Kartoffeln und Schmelzkäse (Suppeneintopf) Vanillejoghurt g 459kcal/ 4,4 BE
Sonntag	Festtagssuppe c Rinderroulade "Hausfrauen Art" 3,5,a1,g,i,j,l dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel Mousse au Chocolate g,h2 534kcal/ 5,3 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Wurzelgemüsesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Aprikosencreme c,g
Zwiebelsuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen mit Mandelsoße 3,6,a1,c,g,h2 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Kirschpudding c,g
Grünerbscremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pfirsich-Melbacreme g
Brennesselcremesuppe 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) Mango-Maracujacreme c,g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanillejoghurt g
Festtagssuppe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mousse au Chocolate 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.**