

Speiseplan

03.03.- 09.03.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe a1,g
Hühnerfrikassee a1,g,i,j
dazu Kopfsalat in Joghurtdressing
und Reis
Joghurtdessert g
537kcal/ 5,4 BE

Dienstag
Rosenkohlcremesuppe a1,g
Wurstgulasch a1,g,l
dazu Bohnensalat
und Pommes Frites
Toffee-Karamellcreme g,h1,h2
657kcal/ 6,6 BE

Mittwoch
Ochsenschwanzsuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2
mit Zimtsoße
Kokospudding g,h4
568kcal/ 7,1 BE

Donnerstag
Pfifferlingcremesuppe a1,g
Tafelspitz auf Merrettichsoße
dazu Gurkenhappen
und Salzkartoffeln
Rote Grütze mit Grieß g

Freitag
Tomatencremesuppe a1,g
Gedünstetes Zanderfilet auf Weißweinsauce a1,g,d,l
dazu buntes Gemüse
und Salzkartoffeln
Nougatcreme g,h2
526kcal/ 5,3 BE

Samstag
Linseneintopf 5,j,l
mit Bockwurst und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Joghurt "Pfersich-Maracuja" g
494kcal/ 4,8 BE

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Geschnetzeltes a1,g,l
in Gorgonzola-Rahmsoße
dazu Broccoli
und Spätzle
Himbeer-Sahnecreme g
567kcal/ 5,6 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

Rosenkohlcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Toffee-Karamellcreme g,h1,h2

Ochsenschwanzsuppe a1,g
Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,5,6,a1,c,i,j,l
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Kokospudding g,h4

Pfifferlingcremesuppe a1,g
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Rote Grütze mit Grieß g

Tomatencremesuppe 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)
Nougatcreme g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt "Pfersich-Maracuja" g

Rinderkraftbrühe c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Himbeer-Sahnecreme 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.