

# Speiseplan

## 10.03.- 16.03.2025



### Vollkost (Menü 1)

<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Paniertes Hähnchen-Schnitzel a1,g dazu Rahm-Karotten und Röstitaler Joghurtdessert g 459kcal/ 5,4 BE
<b>Dienstag</b>	Kräutercremesuppe a1,g Bratwurst vom Duroc-Schwein auf Senfsoße 2,5,a1,g dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt "Erdbeer" g 534kcal/ 5,2 BE
<b>Mittwoch</b>	Brennesselcremesuppe a1,g Rührei a1, c, g, l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Cappuccinopudding c,g,h2 464kcal/ 4,6 BE
<b>Donnerstag</b>	Waldpilzcremesuppe a1,g Cordon-Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j,l dazu Butter-Erbesen und Kroketten Pudding "Pfirsich-Melba" c,g 583kcal/ 5,3 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe a1,g Scholle auf Zitronen-Buttersoße a1,g,d,l dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Nougatcreme g,h2 5267cal/ 5,2 BE
<b>Samstag</b>	Pichelsteiner Eintopf 5 mit Rindfleisch, Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Kirschen g 560kcal/ 4,9 BE
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe c Rinderroulade "Art des Hauses" 3,5,a1,g,i,j,l dazu Blumenkohl und Kartoffelknödel Himbeercreme g 544kcal/ 5,4 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
Kräutercremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtjoghurt "Erdbeer" g
Brennesselcremesuppe a1,g Rührei a1, c, g, l dazu Rahm-Spinat/Schonkostgemüse (nur auf Bestellung) und Kartoffelpüree Cappuccinopudding c,g,h2
Waldpilzcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pudding "Pfirsich-Melba" c,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 mit Kirschen g
Rinderkraftbrühe 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.**