

# Speiseplan

## 17.03.- 23.03.2025



	<b><u>Vollkost (Menü 1)</u></b>	<b><u>Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)</u></b>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe c Kotelett vom Schwein a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Joghurtdessert g 612kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
<b>Dienstag</b>	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g Kartoffelsalat 4,5,c,g,j dazu kesselfrische Fleischwurst mit Senf Vanillepudding g 572kcal/ 5,7 BE	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillepudding g
<b>Mittwoch</b>	Lauchcremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,5,a1,c,g,i,j mit Apfelmus Nusspudding a1,g,h2 478kcal/ 4,7 BE	Lauchcremesuppe a1,g Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,5,6,a1,c,i,j,l <b><u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u></b> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <b><u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u></b> <b><u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u></b> Nusspudding a1,g,h2
<b>Donnerstag</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kasselerbraten 5,a1,g,i,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Sahnecreme g,h2 557kcal/ 5,4 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnecreme g,h2
<b>Freitag</b>	Bärlauchcremesuppe a1,g Gedünsteter Seelachs mit Zitronensoße a1,g,d dazu Spinat und Salzkartoffeln Götterspeise g 447kcal/ 4,8 BE	Bärlauchcremesuppe 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) Götterspeise g
<b>Samstag</b>	Erbseneintopf 2,5,i,j mit Speck, Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Obst g 497kcal/ 4,7 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Obst g
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe c Schweinefilet-Geschnetzeltes c,g,h1,h2 in Gorgonzolasoße dazu bunte Gemüse und Nudeln Tiramisucreme g,h1,h2 567kcal/ 5,6 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Tiramisucreme g,h1,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.**