

Speiseplan

12.05.- 18.05.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Rote-Beetensalat und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 422kcal/ 4,5 BE
Dienstag	Möhren-Orangensuppe a1,g Hühnerfrikassee a1,g,f,i,j dazu Kopfsalat in Joghurtdressing und Butter-Reis Fruchtcocktail 3 537kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Bauern-Omelette 3,5,a1,c,g,i,j dazu Gurkensalat Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln g,h2 496kcal/ 5,2 BE
Donnerstag	Champignoncremesuppe a1,g Kasseler 3,a1,g,j dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Karamellpudding g,h2 525kcal/ 5,3 BE
Freitag	Selleriecremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g,l dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Pralinencreme g,h2 467kcal/ 4,9 BE
Samstag	Kartoffel-Laucheintopf 2,g,i,j mit Hackfleisch und Schmelzkäse (Suppeneintopf) Vanille-Joghurt g 392kcal/ 3,9 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Schweinefilet-Spitzen in Sahne-Käsesoße 2,a1,g,i mit Waldpilzen dazu bunte Gemüse und Spätzle Himbeercreme g 564kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe a1,c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Möhren-Orangensuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtcocktail 3
Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Bauern-Omelette 3,5,a1,c,g,i,j oder Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln g,h2
Champignoncremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Karamellpudding g,h2
Selleriecremesuppe 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) Pralinencreme g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanille-Joghurt g
Rinderkraftbrühe c pass. Schweinefleisch 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.