

Speiseplan

19.05.- 25.05.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Wurst-Gulasch in Pusztaoße 2,5,a1,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Joghurtdessert g 654kcal/ 6,5 BE
Dienstag	Wirsingcremesuppe a1,g Gyros-Geschnetzeltes in Rahmsoße a1,g,l dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln Götterspeise c 532kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Romanescocremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Karamellpudding c,g,h2 568kcal/ 7,1 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Schweine-Rollbraten a1,g,h1 dazu Möhren in Rahmsoße und Salzkartoffeln Fruchtcocktail 3 552kcal/ 5,4 BE
Freitag	Paprika-Rahmsuppe a1,g Schollenfilet auf WeißweinsöÙe a1,d,g,l dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln Schoko-Rumcreme g,h2,l 524kcal/ 5,2 BE
Samstag	Linseneintopf 2,g,i,j mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Buttermilch-Dessert mit Frucht g 494kcal/ 4,8 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorte Semerrolle 3,l,g,j auf RotweinsöÙe dazu Kaisergemüse und Kartoffelgratin Mousse au Chocolate c,g,h2 598kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder SoÙe 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Wirsingcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder SoÙe 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Götterspeise c
Romanescocremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen dazu VanillesoÙe 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!). Karamellpudding c,g,h2
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder SoÙe 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtcocktail 3
Paprika-Rahmsuppe a1,g pass. Fisch/Rührei in milder SoÙe a,c,d,g,j (nur auf Bestellung) Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schoko-Rumcreme g,h2,l
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Buttermilch-Dessert mit Frucht g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder SoÙe 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mousse au Chocolate c,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.