

Speiseplan

02.06.- 08.06.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Hähnchen-Cordon Bleu 5,a1,h dazu Rahm-Karotten und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 459kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Kartoffelcremesuppe a1,g Gekochter Tafelspitz auf Sahne-Meerrettichsoße dazu eine saure Beilage 2,3,a1,g,j,l und Salzkartoffeln Sahnecreme c,g,h2 538kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 2,5,a1,g,c mit Vanillesoße Erdbeerjoghurt g 449kcal/ 5,2 BE
Donnerstag	Champignoncremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,g,l dazu Schmor-Wirsing und Salzkartoffeln Vanillepudding c,g 525kcal/ 5,3 BE
Freitag	Klare Zwiebelsuppe a1,g Seelachsfilet auf Hummersoße a1,g,c,d dazu Blatt-Spinat und Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Spitzkohleintopf g mit Hackbällchen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Birnen-Grütze c,g 398kcal/ 4,3 BE
Sonntag	

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
Kartoffelcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnecreme c,g,h2
Gemüsecremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanillesoße 2,5,a1,g,c <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Erdbeerjoghurt g
Champignoncremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillepudding c,g
Klare Zwiebelsuppe 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) Mandelpudding g,h1
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Birnen-Grütze c,g

Pfingstsonntag

Siehe Speiseplan "Pfingstmenü 1.Feiertag"

**Wir wünschen allen Bewohnerinnen und Bewohnern, allen Mitarbeitenden,
Ordensschwestern und Gästen des Hauses ruhige Pfingsttage!**

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.