

Speiseplan

16.06.- 22.06.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Schweine-Cordon Bleu dazu Leipziger Allerlei und Röstinchen Joghurtdessert g 512kcal/ 5,6 BE
Dienstag	Gemüsecremesuppe a1,g Krustenbraten 5,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Vanillecreme g,h2 525kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Steinpilzcremesuppe a1,g Bauern-Omelette 3,5,a1,c,g,j,l dazu gemischter Salat Cappuccinopudding c,g,h2 496kcal/ 5,6 BE
Donnerstag	
	<u>Fronleichnam</u>
	Rinderkraftbrühe c Rinder-Roulade "Art des Hauses" 3,5,a1,g,i,j,l dazu Kaisergemüse und Kartoffelknödel Eisbecher g,h2 544kcal/ 5,4 BE
Freitag	Spargelcremesuppe a1,g Kabeljaufilet auf Hummersoße a1,d,g,i,j dazu Gurkensalat in Sahnesoße und Salzkartoffeln Nektarinenpudding c,g 494kcal/ 4,9 BE
Samstag	Graupeneintopf 2,5,i,j mit Schweinefleisch und Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanille-Joghurt g 461kcal/ 4,4 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rinder-Geschnetztes "Art Stroganoff" 2,3,a1,c,g,i dazu Blumenkohlgemüse und Nudeln Pralinencreme g,h2 562kcal/ 5,3 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

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
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillecreme g,h2
Steinpilzcremesuppe a1,g Bauern-Omelette 3,5,a1,c,g,j,l <u>Bei Unverträglichkeiten geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Cappuccinopudding c,g,h2
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Eisbecher g,h2
Spargelcremesuppe 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) Nektarinenpudding c,g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanille-Joghurt g
Rinderkraftbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Herrencreme c,g,l

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.**