

Speiseplan

23.06.- 29.06.2025



	<u>Vollkost (Menü 1)</u>	<u>Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)</u>
Montag	Hühnerbrühe c Bolognesesoße 2,3,6,a1,l auf Gabel-Spaghetti dazu ein kleiner Salat Joghurtdessert g 512kcal/ 5,6 BE	Hühnerbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Dienstag	Romanescocremesuppe a1,g Geschmorter Spießbraten auf Rahmsoße 5,a1,g dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Moccacreme g,h2 525kcal/ 5,3 BE	Romanescocremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Moccacreme g,h2
Mittwoch	Erbsencremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Mandelpudding g,h1,h2 568kcal/ 7,1 BE	Erbsencremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 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!). Mandelpudding g,h1,h2
Donnerstag	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Kasseler 5,a1,g,i,j dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Quarkspeise mit Obst g,3 557kcal/ 5,4 BE	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Quarkspeise mit Obst g,3
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Gedünsteter Seelachs auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln Götterspeise g 527kcal/ 5,2 BE	Tomatencremesuppe 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
Samstag	Steckrübeneintopf 2,5,i,j mit Kasselerfleisch und Kartoffeln (Suppeneintopf) Pfirsich-Maracuja-Joghurt g 392kcal/ 4,1 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorte argentinische Steakhüfte a1,g,l auf Calvados-Rahmsoße dazu bunte Gemüse und Salzkartoffeln Panna Cottacreme g,h2 590kcal/ 5,1 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Panna Cottacreme g,h2

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagsmenüs 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.