

Speiseplan

30.06.- 06.07.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Gebratenes Schweinekotelett a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Joghurtdessert g 612kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Grünerbssuppe a1,g Kräuterbraten a1,g,h1 dazu feine Böhnchen und Salzkartoffeln Mandelcreme g,h1,h2 552kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Broccolicremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l dazu Mandelsoße Sahne-Karamellcreme g,h2 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Spargelcremesuppe a1,g Champignons "Art Stroganoff" a1,c,g,l auf Nudeln (Vegetarisches Hauptgericht) Pistazienpudding g,h2,h4 489kcal/ 4,9 BE
Freitag	Selleriecremesuppe a1,g Gedünsteter Knurrhahn auf Zitronensoße a1,d,g,l dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln Götterspeise "Wassermelone" g 527kcal/ 5,2 BE
Samstag	Sommerlicher Gemüseintopf a1 mit Grünkernklößchen (Suppeneintopf) Frucht-Joghurt g 398kcal/ 3,9 BE
Sonntag	Rindersuppe mit Einlage c Rinder-Gulaschtopf 2,3,a1,g,j mit Mais und Paprika dazu bunte Gemüse und Kartoffel-Drillinge Joghurtcreme mit Fruchtsoße g,l 698kcal/ 6,2 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
Grünerbssuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mandelcreme g,h1,h2
Broccolicremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen dazu Mandelsoße a1,c,g,h1,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Sahne-Karamellcreme g,h2
Spargelcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pistazienpudding g,h2,h4
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) Götterspeise "Wassermelone" g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Frucht-Joghurt g
Rindersuppe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtcreme mit Fruchtsoße 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.