

Speiseplan

14.07.- 20.07.2025



	<u>Vollkost (Menü 1)</u>	<u>Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)</u>
Montag	Hühnerbrühe c Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli a1,g dazu Pariser Karotten und Pommes Macaire Joghurtdessert g 459kcal/ 5,4 BE	Hühnersuppe c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Dienstag	Kräutercremesuppe a1,g Schweinegulasch in Waldpilzsoße a1,g,j,l dazu Böhnchen und Salzkartoffeln Kokos-Mandelpudding g,h1,h2 534kcal/ 5,2 BE	Kräutercremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Kokos-Mandelpudding g,h1,h2
Mittwoch	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g Pflaumen-Pfannkuchen dazu Vanillesoße Sahnecreme g,h2 513kcal/ 5,2 BE	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g Pflaumen-Pfannkuchen dazu Vanillesoße <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Sahnecreme g,h2
Donnerstag	Zucchinicremesuppe a1,g Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße a1,c,i,j dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Aprikosenmus 3 541kcal/ 5,3 BE	Zucchinicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Aprikosenmus 3
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Brat-Rollmops 2,6,d,i,j,l dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln Schoko-Rumcreme g,h2,l 487kcal/ 4,8 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) Schoko-Rumcreme g,h2,l
Samstag	Spitzkohl-Eintopf g mit Möhren , Sellerie, Kartoffeln und Creme fraiche Frucht-Joghurt g 411kcal/ 4,2 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Frucht-Joghurt g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Klassisches Rinderragout mit Champignons, Perlzwiebeln und Speck in Burgunder gegart dazu Kaisergemüse 2,5,a1,g,l und Salzkartoffeln Rotweincreme g,l,i 568kcal/ 5,7 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Rotweincreme g,l,i

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.