

Speiseplan

01.09.- 07.09.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe c
Bratwurst-Schnecke a1,g
dazu Rahm-Gemüse
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert g
524kcal/ 4,9 BE

Dienstag Spitzkohlcremesuppe a1,g
Hähnchen-Gulasch in Champignon-Rahmsoße a1,g
dazu Möhren
und Reis
Erdbeerpudding g
561kcal/ 5,3 BE

Mittwoch Grünerbscremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l
mit Apfelmus
Grießpudding g,h1,h2
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag Broccolicremesuppe a1,g
Schweine-Roulade in Rahmsoße 3,5,a1,g,j
dazu Kohlrabi
und Salzkartoffeln
Amarenacreme g,h1
498kcal/ 5,4 BE

Freitag Bunter vegetarischer Gemüseeintopf 2,g,j
mit Kartoffeln
Joghurtdessert

Wir feiern heute gemeinsam im Innenhof unser Sommerfest!

Wir beginnen mit einem gemeinsamen Kaffeetrinken.
Danach gibt es Leckerer vom Grill.

Samstag Erbseneintopf 2,5,i,j
mit Speck, Mettwurst und Kartoffeln
Joghurt mit Waldbeeren g
497kcal/ 4,7 BE

Sonntag Rinderbrühe c
Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,c,g,i,j
dazu Kaisergemüse
und Schupfnudeln
Rotweincreme g,l
525kcal/ 5,1 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

Spitzkohlcremesuppe a1,g
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Erdbeerpudding g

Grünerbscremesuppe a1,g
Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,6,a1,c,l
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Grießpudding g,h1,h2

Broccolicremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Amarenacreme g,h1

Schonkosteintopf 2,3,5,j
Joghurtdessert



Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt mit Waldbeeren g

Rinderbrühe 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

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.**