

Speiseplan

15.09.- 21.09.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnersuppe a1,c Hähnchen-Knusperschnitzel 5,a1,g dazu bunte Gemüse und Butter-Reis Joghurtdessert g 459kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Selleriecremesuppe a1,g Wurst-Gulasch in Paprikasoße a1,g,l dazu Bohnensalat und Pommes Frites Moccapudding c,g,h2 657kcal/ 6,6 BE
Mittwoch	Butterrüben-Cremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1 mit angedickten Schattenmorellen Götterspeise "Melone" g 559kcal/ 6,0 BE
Donnerstag	Paprikacremesuppe a1,g Geschmorter Jungschweinebraten a1,g,l dazu Schmor-Wirsing und Salzkartoffeln Fruchtcocktail 525kcal/ 5,3 BE
Freitag	Zucchinicremesuppe a1,g Seelachsfilet in Bierteig mit Kräutersoße a1,d,g dazu Spinat und Butter-Reis Orangencreme g 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Steckrübeneintopf 2,5,i,j,l mit Kasseler und Kartoffeln Stracciatella-Joghurt g 487kcal/ 4,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbs-Geschnetzeltes a1,g,l in Steinpilz-Rahmsoße dazu Kaisergemüse und Eierspätzle Herrencreme g,h2,l 538kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe a1,c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Selleriecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Moccapudding c,g,h2
Butterrüben-Cremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen mit angedickten Schattenmorellen3,6,a1,c,g,h1 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Götterspeise "Melone" g
Paprikacremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtcocktail
Zucchinicremesuppe 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) Orangencreme g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Stracciatella-Joghurt g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Herrencreme g,h2,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.**