

Speiseplan

29.09.- 05.10.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnersuppe mit Nudeln a1,c
Hühnerfrikassee a1,g,f,i,j
dazu Kopfsalat in Joghurtdressing
und Butter-Reis
Joghurtdessert g

Dienstag Süßmaiscremesuppe a1,g
Metzgerfrische Fleischwurst 5,g,l,j,i
mit Senf
dazu Kartoffelsalat
Pfirsichpudding c,g
521kcal/ 5,4 BE

Mittwoch Bärlauchcremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen 3,5,a1,c,g,h2
dazu Vanillesoße
Kirschpudding c,g
568kcal/ 7,1 BE

Donnerstag Kalbfleischcremesuppe a1,g
Brat-Hering 2,6,d,i,j,l
dazu Gurkensalat
und Bratkartoffeln
Birnenpudding c,g
487kcal/ 4,8 BE

Freitag Steinpilzcremesuppe a1,g,l
Schweinefilet-Geschnetzeltes a1,g,l
mit Champignons in Metaxasoße
dazu Kaisergemüse
und Spätzle
Mousse au Chocolate g,h1,h2
564kcal/ 5,7 BE

Samstag Linsen-Eintopf 2,5,j
mit Bockwurst, Speck und Kartoffeln
Frucht-Joghurt g
459kcal/ 4,4 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Kalbsbraten 2,a1,c,g,l
auf Steinpilzsoße
dazu herbstliche Gemüse
und Salzkartoffeln
Mangocreme g
698kcal/ 6,2 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe mit Nudeln 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

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

Bärlauchcremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 3,5,a1,c,g,h2
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Kirschpudding c,g

Kalbfleischcremesuppe 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)
Birnenpudding c,g

Tag der Deutschen Einheit

Steinpilzcremesuppe a1,g,l
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Mousse au Chocolate g,h1,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Frucht-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)
Mangocreme g

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: Hühner- 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.