

# Speiseplan

## 13.10.- 19.10.2025



### Vollkost (Menü 1)

**Montag** Hühnerbrühe c  
Paprika-Schote gefüllt mit Hackfleisch 3,6,a1,c,g,j  
mit Tomatensoße  
dazu Butter-Reis  
Joghurtdessert g  
522kcal/ 5,6 BE

**Dienstag** Bouillon a1,g  
Puten-Gulasch in Champignon-Rahmsoße 2,3,a1,  
dazu Salat  
und Nudeln  
Mandelpudding g,h1  
523kcal/ 5,6 BE

**Mittwoch** Wurzelgemüsecremesuppe a1,g  
Pflaumen-Pfannkuchen 2,5,a1,c,g,j  
dazu Vanillesoße  
Creme Cappuccino g,h1,h2  
439kcal/ 5,3 BE

**Donnerstag** Nudelsuppe mit Gemüse c,a1  
Grobe Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a1,g  
dazu Dicke Bohnen  
und Salzkartoffeln  
Pistazienpudding g,h1,h2  
528kcal/ 5,3 BE

**Freitag** Veganer bunter Gemüseeintopf a1,c,d,g  
mit Kartoffeln  
Grießpudding g,h2  
342kcal/ 3,9 BE

### Wir feiern heute Nachmittag in der Cafeteria unser jährliches Oktoberfest!



Das Kaffeetrinken beginnt um 15:00 Uhr.

Ab ca. 17:30 Uhr bieten wir ein deftiges Abendessen an  
und beenden danach unser gemeinsames Fest!

**Samstag** Pichelsteiner-Eintopf 2,5,j  
mit Rind- u. Schweinefleisch und Kartoffeln  
Vanille-Joghurt g  
560kcal/ 4,9 BE

**Sonntag** Rinderkraftbrühe c  
Rindergulasch "Ungarische Art" 5,a1,l  
dazu Rotkohl  
und Kartoffelklöße  
Weißweincrème g,l  
554kcal/ 5,9 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

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

Wurzelgemüsecremesuppe a1,g  
Pflaumen-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 2,5,a1,c,g,j  
**Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:**  
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree  
**nur auf Bestellung am Vortag mit.**  
**(Formular im Anhang ausfüllen!).**  
Creme Cappuccino g,h1,h2

Nudelsuppe mit Gemüse c,a1  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Pistazienpudding g,h1,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Grießpudding g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Vanille-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)  
Weißweincrème 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.**