Speiseplan 20.10.-26.10.2025



Vollkost (Menü 1)

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Montag

Hühnerbrühe al,c

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes in Curry-Rahmsoße

dazu Mischgemüse a1,g

und Kroketten Joghurtdessert g

560kcal/ 4,9 BE

Dienstag Kartoffelcremesuppe a1,g

> Wirsing-Roulade 5,a1,i,j,l auf einer Speck-Zwiebelsoße

und Salzkartoffeln Vanillecreme g,h2

467kcal/4,6 BE

Mittwoch Kürbiscremesuppe a1,g

Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l

dazu Apfelmus Zitronencreme g,l

478kcal/4,7 BE

Donnerstag

Geschmorter Schweinenacken al,g,l

dazu Rahm-Gemüse und Salzkartoffeln Mandelpudding c,g,h1

Lauchcremesuppe a1,g

552kcal/5,4 BE

Freitag Tomatencremesuppe a1,g

Mehliertes Hoki-Fischfilet auf Zitronensoße a1,d,g,l

dazu Salat

und Salzkartoffeln Moccapudding g,h1

477kcal/ 4,9 BE

Samstag Grünkohleintopf mit Kartoffeln

mit Mettwurst und Speck

(Gabeleintopf) Joghurt mit Frucht g

499kcal/4,8 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c

Geschmorter Rinderbraten al,g,l

auf Portweinsoße dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln

Schokoladen-Rumcreme g,h2,l

598kcal/5,6 BE

Hühnerbrühe al,c

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

Joghurtdessert g

Kartoffelcremesuppe a1,g

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

Vanillecreme g,h2

Kürbiscremesuppe 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!).

Zitronencreme g,l

Lauchcremesuppe a1,g

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

Mandelpudding c,g,h1

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)

Moccapudding g,h1

Schonkosteintopf 2,3,5,j

mit Fleischeinlage und Kartoffeln

Joghurt mit Frucht g

Rinderkraftbrühe c

pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse

und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)

Schokoladen-Rumcreme g,h2,l

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.