

Speiseplan

27.10.- 02.11.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,c Putenschnitzel a1,c,g dazu Rahm-Erbesen und Kartoffel-Rösti Joghurtdessert g 563kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Zwiebelsuppe a1,g Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Rote Beete-Salat und Salzkartoffeln Karamellpudding c,g,h2 452kcal/ 4,7 BE
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen a1,c,g,h2,l dazu Schoko-Rumsoße Götterspeise mit Vanillesoße g 564kcal/ 5,6 BE
Donnerstag	Broccolicremesuppe a1,g Nürnberger Rostbratwürstchen 3,a1,g,l dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Apfelmus 5 534kcal/ 5,3 BE
Freitag	Spitzkohlcremesuppe a1,g Fischstäbchen a1,c,d,g dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Nußcreme c,g,h1,h2 474kcal/ 4,8 BE

Samstag

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Schweinefilet-Geschnetzeltes a1,g,l
in Champignon-Rahmsoße
dazu Kaisergemüse
und Kartoffel-Gratin
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g
564kcal/ 5,7 BE

Sonntag

Rinderbrühe mit Einlage c
Rinder-Geschnetzeltes "Art Stroganoff" 2,a1,g,i,j,l
dazu winterliche Gemüse
und Herrenkartoffeln
Herrencreme c,g,l
598kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe 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	Zwiebelsuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Karamellpudding c,g,h2
Selleriecremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen dazu Schoko-Rumsoße a1,c,g,h2,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Götterspeise mit Vanillesoße g	Broccolicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Apfelmus 5
Spitzkohlcremesuppe 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) Nußcreme c,g,h1,h2	

Allerheiligen

Blumenkohlcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g

Rinderbrühe mit Einlage c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Herrencreme c,g,l

Bitte wenden!

**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.