

Speiseplan

03.11.- 09.11.2025



Vollkost (Menü 1)

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Montag

Gründungstag des Ordens

Hühnerbrühe a1,c
Frische Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a1,g
dazu Dicke Bohnen
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert g
534kcal/ 5,2 BE

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

Dienstag

Ochsenschwanzsuppe a1,g
Krustenbraten 2,3,a1,g,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Buttermilchdessert g
528kcal/ 5,3 BE

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

Mittwoch

Champignoncremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen a1,g,c,h1,l
dazu Mandelsoße
Birnencreme g
539kcal/ 5,4 BE

Champignoncremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen dazu Mandelsoße 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!).
Birnencreme g

Donnerstag

Zucchinicremesuppe a1,g
Leberkäse 2,5,a1,g,i,j
dazu Gurkensalat
und Bechamel-Kartoffeln
Grießpudding g,h2
439kcal/ 5,3 BE

Zucchinicremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Grießpudding g,h2

Freitag

Gemüsecremesuppe a1,g
Gedünsteter Zander auf Dill-Rahmsoße a1,d,g,l
dazu Blatt-Spinat
und Salzkartoffeln
Stracciatellacreme g,h2
527kcal/ 5,2 BE

Gemüsecremesuppe 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)
Stracciatellacreme g,h2

Samstag

Linseneintopf 2,5,j
mit Speck, Wiener Würstchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Fruchtjoghurt g
459kcal/ 4,4 BE

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Fruchtjoghurt g

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
Geschmorte Rinder-Semmerolle 3,l,a1,g
auf Rotweinsoße
dazu Regenbogen-Karotten
und Kartoffel-Gratin
Mousse au Chocolate c,g,h2
598kcal/ 5,6 BE

Rinderkraftbrühe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Mousse au Chocolate c,g,h2

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.