

Speiseplan

10.11.- 16.11.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,c Hühnerfrikassee a1,g,i,j dazu Kopfsalat mit Joghurtdressing und Butter-Reis Joghurtdessert g 519kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Karottencremesuppe a1,g Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Erbsen und Möhren in Rahm und Kroketten Sahnecreme c,g 560kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Kohlrabicremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Beerenfrüchten Schokoladencreme c,g,h2 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 2,4,a1,i,j,l mit Senf dazu Kartoffelsalat Nusspudding a1,g,h2 571kcal/ 5,7 BE
Freitag	Rosenkohlcremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Götterspeise g 572kcal/ 5,7 BE
Samstag	Steckrübeneintopf 2,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln (Suppeneintopf) Sahnequark mit Frucht g 392kcal/ 4,1 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbs-Gulasch in Gorgonzolasoße 5,a1,c,g dazu Gemüse und Bandnudeln Rotweincreme g,l 572kcal/ 5,7 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	Karottencremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnecreme c,g
Kohlrabicremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen mit Beerenfrüchten a1,c,g,h1,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Schokoladencreme c,g,h2	Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Nusspudding a1,g,h2
Rosenkohlcremesuppe 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) Götterspeise g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Sahnequark 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) Rotweincreme 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.