

# Speiseplan

## 17.11.- 23.11.2025



### Vollkost (Menü 1)

|                   |                                                                                                                                                       |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b>     | Hühnerbrühe a1,c<br>Hackfleischsoße "Bolognese" a1,c,i,j<br>dazu Salat<br>und Gabel-Spaghetti<br>Joghurtdessert g<br>528kcal/ 6,1 BE                  |
| <b>Dienstag</b>   | Selleriecremesuppe a1,g<br>Schweine-Kotelett a1,c,g<br>dazu Leipziger Allerlei<br>und Kroketten<br>Pistazienpudding g,h2,h4<br>612kcal/ 5,4 BE        |
| <b>Mittwoch</b>   | Frühlingszwiebelcremesuppe a1,g<br>Rührei a1,c,g,l<br>dazu Rahm-Spinat<br>und Kartoffelpüree<br>Aprikosenpudding c,g<br>464kcal/ 4,6 BE               |
| <b>Donnerstag</b> | Gemüsecremesuppe a1,g<br>Schweine-Nacken in Rahmsoße 2,3,a1,g<br>dazu Böhnchen<br>dazu Kartoffel-Rösti<br>Mandelpudding c,g,h1<br>551kcal/ 5,5 BE     |
| <b>Freitag</b>    | Karotten-Ingwercremesuppe a1,g<br>Gebratene Scholle auf Specksoße a1,g,g<br>dazu Salat<br>und Salzkartoffeln<br>Karamellcreme g,h2<br>464kcal/ 4,6 BE |
| <b>Samstag</b>    | Bunter Gemüseeintopf 2,5<br>mit Bockwurstscheiben und Kartoffeln<br>(Suppeneintopf)<br>Frucht-Joghurt g<br>445kcal/ 4,1 BE                            |
| <b>Sonntag</b>    | Rinderkraftbrühe c<br>Rinder-Gulasch "Ungarische Art" a1,g,l<br>dazu Rotkohl<br>und Kartoffelklöße<br>Eierlikörcreme c,g,l<br>562kcal/ 5,4 BE         |

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hühnerbrühe a1,c<br>pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Joghurtdessert g                                       | Selleriecremesuppe a1,g<br>pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Pistazienpudding g,h2,h4 |
| Frühlingszwiebelcremesuppe a1,g<br>Rührei a1,c,g,l<br>dazu Rahm-Spinat<br>und Kartoffelpüree<br>Aprikosenpudding c,g                                                                                                       | Gemüsecremesuppe a1,g<br>pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Mandelpudding c,g,h1       |
| Karotten-Ingwercremesuppe a1,g<br>pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung)<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Karamellcreme g,h2 | Schonkosteintopf 2,3,5,j<br>mit Fleischeinlage und Kartoffeln<br>Frucht-Joghurt g                                                                                                                       |
| Rinderkraftbrühe c<br>pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Eierlikörcreme 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.**