

Speiseplan

24.11.- 30.11.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe a1,c
Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu" a1,c,g
dazu Erbsen und Möhren
und Rösti-Taler
Joghurtdessert g
561kcal/ 5,3 BE

Dienstag Wirsingcremesuppe a1,g
Kasseler a1,g,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Birnencreme g
554kcal/ 5,5 BE

Mittwoch Steinpilzcremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen a1,g,c,h1
dazu Zimt-Soße
Cappuccinopudding c,g,h2
539kcal/ 5,4 BE

Donnerstag Gemüsecremesuppe a1,g
Krusten-Braten 2,3,a1,g,l
dazu Rahm-Wirsing
und Salzkartoffeln
Götterspeise g
528kcal/ 5,3 BE

Freitag Tomatencremesuppe a1,g,l
Gedünsteter Kabeljau a1,g,l
dazu Rahm-Spinat
und Salzkartoffeln
Mandelcreme c,g
487kcal/ 4,9 BE

Samstag Porree-Eintopf g
mit Hackfleisch, Käse und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Frucht-Joghurt g
411kcal/ 4,3 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Kalbsbraten 2,a1,c,g,l
auf Steinpilzsoße
dazu Kaisergemüse
und Kartoffel-Drillings
Mascarponecreme g,h2
698kcal/ 6,2 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

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

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

Steinpilzcremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen dazu Zimt-Soße a1,g,c,h1
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Cappuccinopudding c,g,h2

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

Tomatencremesuppe a1,g,l
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)
Mandelcreme c,g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Frucht-Joghurt g

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