

Speiseplan

01.12.- 07.12.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe a1,c
Leberkäse-Ragout 2,a1,g,l
mit Paprika, Champignons u. Mais in Tomatensoße
dazu Nudeln
Joghurtdessert g
527kcal/ 5,5 BE

Dienstag Steckrübencremesuppe a1,g
Spießbraten a1,g
dazu feine Böhnchen
und Salzkartoffeln
Fruchtcocktail 3
552kcal/ 5,4 BE

Mittwoch Klare Zwiebelsuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l
dazu Mandel-Soße
Grießflammerie g,h2
539kcal/ 5,4 BE

Donnerstag Broccolicremesuppe a1,g
Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l
dazu Wintergemüse
und Salzkartoffeln
Pistaziencreme g,h2
521kcal/ 5,6 BE

Freitag Champignoncremesuppe a1,g
Paniertes Seelachsfilet auf Hummersoße a1,g,c,d
dazu Blatt-Spinat
und Kartoffel-Drillings
Vanillepudding g,h2
464kcal/ 4,6 BE

Samstag Grünkohl-Eintopf g,5
mit Mettwurst, Speck und Kartoffeln
(Gabeleintopf)
Joghurt mit Frucht g
499kcal/ 4,3 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Sauerbraten "Rheinische Art" 3,a1,g,l,j
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffel-Knödel
Tiramisucreme c,g,h2
556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

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

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

Klare Zwiebelsuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen dazu Mandel-Soße a1,c,g,h1,l
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Grießflammerie g,h2

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

Champignoncremesuppe 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)
Vanillepudding g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt 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)
Tiramisucreme 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.