

# Speiseplan

## 08.12.- 14.12.2025



### Vollkost (Menü 1)

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

**Dienstag**  
Kürbiscremesuppe a1,g  
Puten-Gulasch in Champignon-Rahmsoße a1,g,c  
dazu Karotten  
und Nudeln  
Moccacreme c,g,h2  
523kcal/ 5,6 BE

**Mittwoch**  
Kohlrabicremesuppe a1,g  
Rührei a1,c,g,l  
dazu Rahm-Spinat  
und Kartoffelpüree  
Schokoladencreme c,g,h2  
464kcal/ 4,2 BE

**Donnerstag**  
Romanescocremesuppe a1,g  
Geschmorter Schweine-Nacken a1,g  
dazu Rahm-Erbesen  
und Salzkartoffeln  
Götterspeise h2  
552kcal/ 5,4 BE

**Freitag**  
Tomatencremesuppe a1,g  
Gedünstetes Seelachsfilet auf Butter-Dillsoße a1,c,g  
dazu Wirsinggemüse  
und Salzkartoffeln  
Sahnecreme c,g,h2  
464kcal/ 4,6 BE

**Samstag**  
Grauben-Eintopf 2,5,j  
mit Rindfleisch und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Joghurt mit Frucht g  
499kcal/ 4,3 BE

**Sonntag**  
Rinderkraftbrühe c  
Rindergulasch-Topf 2,a1,g,l  
mit Perlzwiebeln, Mais und Paprika  
dazu Kaisergemüse  
und Kartoffel-Drillings  
Herrencreme c,g,h2,l  
698kcal/ 6,2 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

Kürbiscremesuppe a1,g  
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Moccacreme c,g,h2

Kohlrabicremesuppe a1,g  
Rührei a1,c,g,l  
dazu Rahm-Spinat  
und Kartoffelpüree  
Schokoladencreme c,g,h2

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

Tomatencremesuppe 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)  
Herrencreme c,g,h2,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.**