

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

Kohlrabcremesuppe 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-Erbsen 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

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

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
 Rindergrasch-Topf 2,a1,g,l
 mit Perlzwiebeln, Mais und Paprika
 dazu Kaisergemüse und Kartoffel-Drillinge
 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

Kohlrabcremesuppe 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.