

# Speiseplan

## 15.12.- 21.12.2025



### Vollkost (Menü 1)

**Montag** Hühnerbrühe a1,c  
Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l  
dazu Rote Beete Salat  
und Salzkartoffeln  
Joghurtdessert g  
512kcal/ 5,3 BE

**Dienstag** Kartoffel-Kürbiscremesuppe a1,g  
Schweine-Gulasch "Toscana" 2,a1,g,c  
in Paprikasoße dazu Gemüse  
und Nudeln  
Bananencreme g  
536kcal/ 5,3 BE

**Mittwoch** Lauchcremesuppe a1,g  
Reibekuchen 2,3,a1,c,i,j,l  
mit Apfelmus  
Bratapfel-Pudding c,g,h2  
478kcal/ 4,9 BE

**Donnerstag** Erbseneintopf 2,5,i,j  
mit Kasseler, Speck , Bockwurst  
und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Nusspudding c,g,h2  
528kcal/ 5,1 BE

**Freitag** Wurzelgemüsecremesuppe a1,g  
Gedünstetes Rotbarschfilet auf Krebssoße a1,g  
dazu Gemüse  
und Salzkartoffeln  
Grießflammerie g,h2  
529kcal/ 5,0 BE

**Samstag** Wirsing-Eintopf 2,5,i,j  
mit Hackfleischbällchen, Kartoffeln und Schmand  
(Suppeneintopf)  
Joghurt mit Frucht g  
412kcal/ 4,2 BE

**Sonntag** Rinderkraftbrühe c  
Rahm-Gulasch vom Kalb a1,c,g  
mit Waldpilzen  
dazu Wintergemüse  
und Spätzle  
Lebkuchencreme c,g,h2  
547kcal/ 5,5 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

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

Lauchcremesuppe a1,g  
Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,6,a1,c,l  
**Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:**  
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree  
**nur auf Bestellung am Vortag mit.**  
**(Formular im Anhang ausfüllen!).**  
Bratapfel-Pudding c,g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Nusspudding c,g,h2

Wurzelgemüsecremesuppe 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)  
Grießflammerie 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)  
Lebkuchencreme c,g,h2

**Bitte wenden!**

**Änderungen des Mittagmenüs 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.**