

Speiseplan

15.12.- 21.12.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag

Hühnerbrühe a1,c
 Königsberger Klopse in Kaperndoße 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 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.