

Speiseplan

22.12.- 28.12.2025

Vollkost (Menü 1)

Montag

Hühnerbrühe a1,c
 Bolognesesoße a1,c,i,j
 auf Gabelspaghetti
 dazu Krautsalat
 Joghurtdessert g
 528cal/ 6,1 BE

Dienstag

Gemüsecremesuppe a1,g
 Hühnerfrikassee a1,g,j
 dazu Blattsalat
 und Butter-Reis
 Zitronencreme g,l
 500kcal/ 4,6 BE

Mittwoch

Linseneintopf 2,5
 mit Bockwurst und Kartoffeln
 (Suppeneintopf)
 Weihnachtliches Eisdessert
 459kcal/ 4,4 BE

Donnerstag

Heilig Abend

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a1,c
 pass. Rindfleisch 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. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
 Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
 und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
 Zitronencreme g,l

1. Weihnachtstag

Siehe Speiseplan "1. Weihnachtstag"

2. Weihnachtstag

Siehe Speiseplan "2. Weihnachtstag"

Freitag



Samstag

Wurzelgemüse-Kohleintopf 2,5
 mit Rindfleisch, Speck und Kartoffeln
 (Suppeneintopf)
 Joghurt mit Kirschen g
 445kcal/ 4,7 BE

Schonkosteintopf 2,3,5,j
 mit Fleischeinlage und Kartoffeln
 Joghurt mit Kirschen g

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
 Rinder-Geschnetzeltes in Steinpilzsoße a1,c,g,i,j,l
 dazu Kaisergemüse
 und kartoffel-Drillinge
 Rotweincreme g,l
 562kcal/ 5,3 BE

Rinderkraftbrühe c
 pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
 Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
 und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
 Rotweincreme g,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.