

# 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**

### Heilig Abend

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

**Donnerstag**

### 1. Weihnachtstag

**Siehe Speiseplan "1. Weihnachtstag"**

**Freitag**

### 2. Weihnachtstag

**Siehe Speiseplan "2. Weihnachtstag"**

**Samstag**

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

**Sonntag**

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

### 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

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Weihnachtliches Eisdessert



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

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 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.**