

Speiseplan

19.01.- 25.01.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,c Hackfleischsoße "Bolognese" auf Gabelspaghetti dazu ein kleiner Salat Joghurtdessert g 612kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Paprikacremesuppe a1,g Kartoffel-Möhreneintopf mit Fleischklößchen (Gabeleintopf) Moccacreme g 523kcal/ 5,6 BE
Mittwoch	Pastinakencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 2,3,5,a1,c,g,l,j mit Mandelsoße Kokos-Sahnepudding a1,g,h2 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Zucchini-cremesuppe a1,g Rinder-Geschnetzeltes "Art Stroganoff" dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Butter-Nudeln o. Salzkartoffeln Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g,h2
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" dazu Herrenkartoffeln Vanillecreme g
Samstag	Linseneintopf 2,5,i,j mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurtdessert g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße dazu Frühlingsgemüse und Kartoffel-Drillinge Weißwein-creme c,h1,h2 567kcal/ 5,6 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	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Moccacreme g
Pastinakencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen mit Mandelsoße 2,3,5,a1,c,g,l,j <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Kokos-Sahnepudding a1,g,h2	pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnecreme g,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) Vanillecreme g	Tomatencremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißwein-creme c,h1,h2

Wir feiern im Saal gemeinsam unsere Bewohner*innen-Geburtstagsfeier!

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.