

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 Pastinakcremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen 2,3,5,a1,c,g,l,j
mit Mandelsoße
Kokos-Sahnepudding a1,g,h2
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag Zucchinicremesuppe a1,g
Rinder-Geschnetzeltes "Art Stroganoff"
dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
und Butter-Nudeln o. Salzkartoffeln
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g,h2

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

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
Weißweincreme 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

Pastinakcremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen mit Mandelsoße 2,3,5,a1,c,g,l,j

Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
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

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurtdessert g

Rinderkraftbrühe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Weißweincreme c,h1,h2

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.