

Speiseplan

26.01.- 01.02.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe a1,c
Bratwurst
dazu Erbsen und Möhren
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert g
612kcal/ 5,4 BE

Dienstag Bunter Gemüseeintopf a1,g
mit Bockwürstchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Kirschpudding
523kcal/ 5,6 BE

Mittwoch Gemüsecremesuppe a1,g
Kirsch-Pfannkuchen
mit Vanillesoße
Frucht-Quarkspeise
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag Maiscremesuppe a1,g
Kohl-Roulade
mit einer Speck-Zwiebelsoße
dazu Kartoffelpüree
Himbeerpudding

Freitag Tomatencremesuppe a1,g
Kibbelinge
mit Sauce Remoulade
dazu Kartoffelsalat
Vanillepudding g

Samstag Grünkohleintopf
mit Mettwurst und Kartoffeln
(Gabeleintopf)
Joghurtdessert g
412kcal/ 4,2 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Putenbraten in Rahm-Soße
dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
und Kartoffel-Drillinge
Latte-Macchiato creme
567kcal/ 5,6 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

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Kirschpudding

Gemüsecremesuppe 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!).
Frucht-Quarkspeise

Maiscremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Himbeerpudding

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. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Latte-Macchiato creme

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.