

# Speiseplan

## 02.02.- 08.02.2026



### **Vollkost (Menü 1)**

**Montag** Hühnerbrühe a1,c  
Wurstgulasch  
dazu Gurkensalat  
und Pommes Frites  
Joghurtdessert g  
612kcal/ 5,4 BE

**Dienstag** Gemüsecremesuppe  
Gabel-Eintopf aus grünen Bohnen a1,g  
und Kartoffeln  
mit Speck und Bauchfleisch  
Schokoladenpudding

**Mittwoch** Lauchcremesuppe a1,g  
Bauern-Omelett  
dazu Salat in Joghurtdressing  
Götterspeise "Kirsch"  
478kcal/ 4,7 BE

**Donnerstag** Broccolicremesuppe a1,g  
Krustenbraten  
dazu Sauerkraut  
und Kartoffelpüree  
Grießpudding

**Freitag** Kerbelcremesuppe a1,g  
Gedünstetes Seelachsfilet auf Zitronensoße  
dazu Spitzkohlgemüse  
und Salzkartoffeln  
Himbeerpudding g

**Samstag** Graupeneintopf  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Quarkspeise g  
412kcal/ 4,2 BE

**Sonntag** Rinderkraftbrühe c  
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Waldpilzsoße  
dazu Kaisergemüse  
und Röstinchchen  
Rotweincreme  
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  
Schokoladenpudding

Lauchcremesuppe a1,g  
Bauern-Omelett dazu Salat in Joghurtdressing

**Alternativ:**  
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree  
**nur auf Bestellung am Vortag mit.**  
**(Bedarf der Hauptküche mitteilen!).**  
Götterspeise "Kirsch"

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

Kerbelcremesuppe 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)  
Himbeerpudding g

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

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

**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.**