

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 Röstinchen 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 <u>Alternativ:</u> 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.