

Speiseplan

23.02.- 01.03.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe mit Einlage a1,c
Schweine-Gulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a1,g,c
dazu Salat in Frenchdressing
und Butter-Nudeln
Joghurtdessert g
536kcal/ 5,3 BE

Dienstag Hühner-Nudelsuppentopf
mit bunten Gemüsen
(Suppeneintopf)
Schokopudding g,h2
499kcal/ 4,8 BE

Mittwoch Selleriecremesuppe a1,g
Kartoffelsalat
dazu eine Fisch-Frikadelle
mit Sauce Remoulade
Nusspudding a1,g,h2
539kcal/ 5,4 BE

Donnerstag Kerbelcremesuppe a1,g
Tafelspitz in Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l
dazu Rote Beete
und Salzkartoffeln
Stracciatellacreme g,h2
538kcal/ 5,3 BE

Freitag Champignoncremesuppe a1,g
Fischstäbchen mit Kräutersoße a1,g,d,l
dazu Spinat
und Kartoffelpüree
Karamellpudding g,h2
447kcal/ 4,8 BE

Samstag Möhren-Kartoffeleintopf
mit Fleischklößchen
(Gabeleintopf)
Joghurtdessert g
412kcal/ 4,2 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Rheinischer Sauerbraten 3,a1,g,l,j
in Rosinensoße
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffel-Klöße
Mango-Joghurtmousse
556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Einlage 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
Schokopudding g,h2

Selleriecremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Nusspudding a1,g,h2

Kerbelcremesuppe a1,g
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Stracciatellacreme g,h2

Champignoncremesuppe 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)
Karamellpudding g,h2

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)
Mango-Joghurtmousse

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.