

Speiseplan

02.03.- 08.03.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Hühnerfrikassee a1,g,l dazu Blattsalate in Joghurtdressing und Butter-Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g Joghurtdessert g
Dienstag	Bohnen-Suppentopf mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel (Suppeneintopf) Bratpfel-Zimtcreme c,h,h2 499kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Spargelcremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 2,3,5,a1,c,g,l,j mit Vanillesoße Paradiescreme 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Fleischklößchensuppe a1,g Hausgemachte Frikadelle mit Rahmsoße c,g,i,j,l dazu Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Cappuccinopudding g,h2 521kcal/ 5,6 BE
Freitag	Kohlrabicremesuppe a1,g Kabeljau "Natur" in Senfsoße a1,g,l dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Kirsch-Marzipanmousse g,h1,l 527kcal/ 5,2 BE
Samstag	Weißer Bohnen-Eintopf mit Bockwurst (Suppeneintopf) Quarkspeise g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbsbraten auf Rotweinsoße 3,a1,g,l,j dazu Regenbogen-Karotten und Kroketten Panna-Cottacreme mit Fruchtsoße 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 Bratpfel-Zimtcreme c,h,h2
Spargelcremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanillesoße 2,3,5,a1,c,g,l,j <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Paradiescreme	Fleischklößchensuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Cappuccinopudding g,h2
Kohlrabicremesuppe 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) Kirsch-Marzipanmousse g,h1,l	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Quarkspeise g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Panna-Cottacreme mit Fruchtsoße	

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.