

Speiseplan

09.03.- 15.03.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Leberkäse 2,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert g 572kcal/ 5,7 BE
Dienstag	Ungarische Gulaschsuppe c,a1,l mit Paprika und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kirschpudding c,g 499kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Champignoncremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l mit Apfelmus Schokocreme g,h2 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Spießbraten mit Rahmsoße dazu ein kl. Salat o. Gewürzgurke und Salzkartoffeln Mandelpudding c,g,h1,h2 552kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Seelachs "Natur" in Kräutersoße a1,g,l dazu buntes Gemüse und Butter-Reis Nusspudding a1,g,h2 527kcal/ 5,2 BE
Samstag	Kartoffelsuppe a1,g mit Suppengemüse und Bockwurst (Suppeneintopf) Joghurtspeise g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Kalbsgulasch in Champignon-Rahm 3,a1,g,l,j dazu Rosenkohl und Herren-Kartoffeln Rotweincreme g,l 698kcal/ 6,2 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 Kirschpudding c,g
Champignoncremesuppe a1,g Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,6,a1,c,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Schokocreme g,h2	
Kohlrabicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mandelpudding c,g,h1,h2	
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) Nusspudding a1,g,h2	
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurtspeise g	
Rinderkraftbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Rotweincreme g,l	

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.