

Speiseplan

16.03.- 22.03.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Gemüsebrühe mit Einlage a1,c Geflügelbratwurst a1,g dazu Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 524kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Linseneintopf mit Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Latte-Macchiatocreame 459kcal/ 4,9 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Omelette mit Spinatfüllung dazu Kräutersoße Fruchtpudding 499kcal/ 4,8 BE
Donnerstag	Kartoffelcremesuppe a1,g Hähnchen-Geschetztes "Gyros Art" dazu Salat und Butter-Reis Vanilledessert c,g,h2 552kcal/ 5,4 BE
Freitag	Broccolicremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Nusspudding a1,g,h2 572kcal/ 5,7 BE
Samstag	Erbseneintopf a1,g mit Kasselerwürfel und Kartoffeln (Suppeneintopf) Quarkspeise g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" dazu Broccoli und Butter-Spätzle Himbeercreme 698kcal/ 6,2 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Gemüsebrühe mit Einlage a1,c pass. Geflügelfleisch 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 Latte-Macchiatocreame
Gemüsecremesuppe a1,g Omelette mit Spinatfüllung dazu Kräutersoße Fruchtpudding
Kartoffelcremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanilledessert c,g,h2
Broccolicremesuppe 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 Quarkspeise 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) Himbeercreme

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagmenüs 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.