

Speiseplan

23.03.- 29.03.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Frühlingssuppe a1,c Hähnchenkeule in Rahmsoße a1,g dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 560kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Wirsing-Möhreneintopf mit Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Schokoladencreme
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen dazu Vanillesoße Nusspudding a1,g,h2 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Bärlauchcremesuppe a1,g Rahm-Gulasch vom Kalb dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln oder Nudeln Weißweincreme 566kcal/ 5,5 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Brat-Hering 2,6,d,i,j,l dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln Bananenpudding g 487kcal/ 4,8 BE
Samstag	Eintopf "Nach Art des Hauses" a1,g mit Fleischeinlage (Suppeneintopf) Joghurtdessert g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderbrühe mit Einlage c Rindergulasch "Ungarische Art" a1,g,l dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g,h2 562kcal/ 5,4 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	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 Schokoladencreme	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Schokoladencreme
Gemüsecremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen dazu Vanillesoße <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u> <u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u> Nusspudding a1,g,h2	Gemüsecremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen dazu Vanillesoße <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u> <u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u> Nusspudding a1,g,h2
Bärlauchcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweincreme	Bärlauchcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweincreme

Wir feiern im Saal gemeinsam unsere Geburtstagsfeier!

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) Bananenpudding g	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) Bananenpudding g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurtdessert g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurtdessert 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) Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g,h2	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) Bayrisch Creme mit Fruchtsoße g,h2

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.