

Speiseplan

13.04.- 19.04.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g
Bolognesesoße a1,c,i,j
auf Gabel-Spaghetti
dazu Blattsalate mit Joghurtdressing
Joghurtdessert g
528kcal/ 6,1 BE

Dienstag Linsen-Eintopf 2,5,i,j
mit Bockwurst und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Stracciatellacreme g,h2
497kcal/ 4,7 BE

Mittwoch Gemüsecremesuppe a1,g
Kartoffelsalat 2,4,a1,i,j,l
dazu kesselfrischer Fleischwurst
mit Senf
Grießcreme g,h2
571kcal/ 5,7 BE

Donnerstag Kohlrabicremesuppe a1,g
Cevapcici mit Paprikasoße
dazu Balkangemüse
und Reis
Sahnepudding a1,g,h2
552kcal/ 5,4 BE

Freitag Tomatencremesuppe a1,g
Lachsfilet mit Zitronensoße
dazu Blatt-Spinat
und Nudeln
Fruchtcocktail 3
527kcal/ 5,2 BE

Samstag Bunter Gemüseintopf a1,g
mit Fleischklößchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Quarkspeise g
412kcal/ 4,2 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Rinder-Gulasch "Ungarische Art" a1,g,l
dazu Blumenkohl
und Butter-Nudeln
Herrencreme
562kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g
Hackfleisch-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
Stracciatellacreme g,h2

Gemüsecremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Grießcreme 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)
Sahnepudding a1,g,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)
Fruchtcocktail 3

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)
Herrencreme

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.