

Speiseplan

20.04.- 26.04.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,g Gefüllte Paprikaschote 3,a1,c,g auf Butter-Reis dazu Tomatensoße Joghurtdessert g 552kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Erbsen-Eintopf 2,5,i,j mit Kasseler und Kartoffeln (Suppeneintopf) Stracciatellacreme g,h2 528kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Warmer Milchreis mit angedickten Kirschen Schokoladencreme g,h2 571kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Bärlauchcremesuppe a1,g Rahm-Gulasch vom Kalb dazu Kaisergemüse und Butter-Nudeln o. Salzkartoffeln Weißweincrème g,l 566kcal/ 5,5 BE
Freitag	Broccolicremesuppe a1,g Kartoffelsalat mit Backfisch dazu Remoulade Fruchtjoghurt g 447kcal/ 4,8 BE
Samstag	Bunter Eintopf "Art des Hauses" a1,g (Suppeneintopf) Fruchtjoghurt g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c Schweinefilet-Geschnetzeltes mit frischen Champignon dazu Broccoli und Kartoffelgratin Mousse au Chocolate 547kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g 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 Stracciatellacreme g,h2
Gemüsecremesuppe a1,g <u>Wir benötigen bereits am Dienstag genaue Angabe welche Bewohner*innen keinen Milchreis essen.</u> <u>Dann bieten wir an:</u> Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Schokoladencreme 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) Weißweincrème g,l

Wir feiern mittags 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) Fruchtjoghurt g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtjoghurt 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) Mousse au Chocolate

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.