

Speiseplan

27.04.- 03.05.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Gemüsebrühe mit Einlage a1,g Fleischklößchen in Balkansoße dazu Gurkensalat und Reis Joghurtdessert g 528kcal/ 6,1 BE
Dienstag	"Wochenmarkt-Eintopf" 2,5,i,j mit Bockwurst, Möhren, Erbsen, Lauch, Sellerie, Kohlrabi und Kartoffeln (Suppeneintopf) Götterspeise mit Vanillesoße 528kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	Kohlrabicremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l mit Apfelmus Vanillepudding 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Wirsing-Roulade 5,a1,g,l dazu eine Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln Apfelmus mit Zimt-Sahne 467kcal/ 4,6 BE
Freitag	Karotten-Orangencremesuppe a1,g Gebratene Mai-Scholle mit Zitronen-Buttersoße dazu bunte Gemüse und Herrenkartoffeln Eisdessert 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Möhren-Eintopf a1,g mit Kartoffeln und Fleischklößchen (Gabeleintopf) Quarkspeise g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c Rinder-Geschnetzeltes "Art Stroganoff" dazu Sommergemüse und Butter-Nudeln Mangocreme 698kcal/ 6,2 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 Götterspeise mit Vanillesoße
Kohlrabicremesuppe 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!). Vanillepudding	Gemüsecremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Apfelmus mit Zimt-Sahne
Karotten-Orangencremesuppe 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) Eisdessert	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Quarkspeise g
	Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mangocreme

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.**