

Speiseplan

04.05.- 10.05.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag Fleischklößchensuppe a1,c
Bratwurst a1,g
dazu Erbsen und Möhren
und Salzkartoffeln
Joghurtbecher g
524kcal/ 4,8 BE

Dienstag Weiße Bohneneintopf
mit Rindfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Kirschpudding c,g
528kcal/ 5,1 BE

Mittwoch Süßmaiscremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen 3,5,a1,c,g,h2
dazu Vanillesoße
Birngrütze
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag Blumenkohlcremesuppe a1,g
Kasselerbraten 5,a1,g,i,l
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Karamelcreme g,h2
557kcal/ 5,4 BE

Freitag Gemüsecremesuppe a1,g
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l
dazu Kartoffel-Drillinge
Vanillepudding c,g
572kcal/ 5,7 BE

Samstag Linseneintopf a1,g
mit Bockwurst und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Joghurt mit Frucht
412kcal/ 4,2 BE

Sonntag

Muttertag

Rinderbrühe mit feiner Einlage c
Rinder-Semmerolle in feiner Soße
dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise
und Kartoffel-Drillinge
Panna Cotta mit Rhabarbersoße
698kcal/ 6,2 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Fleischklößchensuppe a1,c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtbecher g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Kirschpudding c,g

Süßmaiscremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße 3,5,a1,c,g,h2
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Birngrütze

Blumenkohlcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Karamelcreme g,h2

Gemüsecremesuppe 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)
Vanillepudding c,g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt mit Frucht

Rinderbrühe 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)
Panna Cotta mit Rhabarbersoße

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.