

# Speiseplan

## 25.05.- 31.05.2026



### Vollkost (Menü 1)

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

**Montag**

**Pfingstmontag**

**Siehe Speiseplan "Pfingstmontag!"**

**Dienstag**

Serbische Bohnensuppe  
verschiedene Bohnen, Paprika, Möhren,  
Zwiebeln, Pizzatomaten, Speck, Kasselerwürfel  
und Kartoffeln (Suppeneintopf)  
Joghurtdessert g  
499kcal/ 4,81 BE

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Joghurtdessert g

**Mittwoch**

Hühnerbrühe mit Eieinlauf a1,g  
Bunter Nudelsalat  
mit Bockwurst und Senf  
Tutti-Frutti  
572kcal/ 5,7 BE

Hühnerbrühe mit Eieinlauf a1,g  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Tutti-Frutti

**Donnerstag**

Tomatencremesuppe a1,g  
Hühnerfrikassee a1,g,l  
dazu Blattsalat in Frenchdressing  
und Butter-Reis  
Bananencreme g  
519kcal/ 5,4 BE

Tomatencremesuppe a1,g  
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Bananencreme g

**Freitag**

Gemüsecremesuppe a1,g  
Brat-Hering 2,6,d,i,j,l  
dazu Gurkensalat  
und Bratkartoffeln  
Karamelcreme  
487kcal/ 4,8 BE

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)  
Karamelcreme

**Samstag**

Graupeneintopf a1,g  
mit Rindfleisch und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Fruchtquark g  
412kcal/ 4,2 BE

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Fruchtquark g

**Sonntag**

Rinderfleischbrühe mit feiner Einlage  
Geschmorter Rinderbraten in Rahmsoße  
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise  
und Kartoffel-Drillings  
Bayrischcreme mit Fruchtsoße g,h2,l  
598kcal/ 5,6 BE

Rinderfleischbrühe mit feiner Einlage  
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Bayrischcreme mit Fruchtsoße g,h2,l

**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: Hühner- 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 Abweichungen 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.**