

# Speiseplan

## 01.06.- 07.06.2026



### Vollkost (Menü 1)

**Montag** Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g  
Geschmorter Schweinenacken a1,g,h,l  
dazu Dicke Bohnen  
und Salzkartoffeln  
Joghurtdessert g  
557kcal/ 5,4 BE

**Dienstag** Berliner Kartoffeleintopf 2,5  
mit geschnittener Mettwurst  
(Suppeneintopf)  
Nusspudding g  
528kcal/ 5,1 BE

**Mittwoch** Broccolicremesuppe a1,g  
Reibekuchen 2,3,6,a1,c,g  
mit Apfelmus  
Vanillecreme g  
478kcal/ 4,7 BE

**Donnerstag** Spargelcremesuppe a1,g  
Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,c,g,i,l  
dazu bunte Gemüse  
und Butter-Spätzle  
Nougatcreme c,g,h2  
525kcal/ 5,1 BE

**Freitag** Kartoffelsuppe mit Meerrettich a1,g,l  
Panierter Seelachs auf Curry-Honig-Dillsoße  
dazu Tagesgemüse a1,c,g,l  
und Salzkartoffeln  
Götterspeise "Kirsche"  
471kcal/ 4,8 BE

**Samstag** Spitzkohl-Eintopf 3,a1,g  
mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Mandarinenjoghurt 3  
429kcal/ 3,7 BE

**Sonntag** Rinderbrühe mit Einlage c  
Geschmorte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art"  
dazu Blumenkohl 3,5,a1,g,i,j,l  
und Kartoffel-Knödel  
Mousse au Chocolate c,g,h2  
598kcal/ 5,6 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  
Nusspudding g

Broccolicremesuppe a1,g  
Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,6,a1,c,l  
**Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:**  
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree  
**nur auf Bestellung am Vortag mit.**  
**(Formular im Anhang ausfüllen!).**  
Vanillecreme g

### Fronleichnam

Spargelcremesuppe a1,g  
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Nougatcreme c,g,h2

Kartoffelsuppe mit Meerrettich a1,g,l  
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)  
Götterspeise "Kirsche"

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Mandarinenjoghurt 3

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 c,g,h2

**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 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.**