

Speiseplan

08.06.- 14.06.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g Leberkäse dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert g
Dienstag	Wurzelgemüsecremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 2,3,5,g,i,j,l mit Senf dazu Kartoffelsalat Fruchtcocktail 3 537kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Romanescocremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g mit Vanillesoße Mandelpudding g,h1
Donnerstag	Tomatencremesuppe a1,g Hähnchenbrust "Cordon Bleu" dazu Rahm-Erbсен und Kroketten Schoko-Rumcreme c,g,l
Freitag	Zucchini-cremesuppe a1,g Kap-Seehechtfilet auf Senfsoße a1,c,g,j dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Grießcreme g,h2 504kcal/ 4,8 BE
Samstag	Linsen-Eintopf 2,3,5,j,l mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kirsch-Bananen-Joghurt 3 478kcal/ 4,9 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Sauerbraten-Gulasch "Rheinische Art" a1,g,l dazu Spitzkohl und Kartoffel-Knödel Eisdessert g 556kcal/ 5,4 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
Wurzelgemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtcocktail 3
Romanescocremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße 3,6,a1,c,g <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Mandelpudding g,h1
Tomatencremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schoko-Rumcreme c,g,l
Zucchini-cremesuppe 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) Grießcreme g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Kirsch-Bananen-Joghurt 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) Eisdessert g

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.**