

# Speiseplan

## 22.06.- 28.06.2026



### Vollkost (Menü 1)

**Montag** Hühnerbrühe mit Nudeln a1,g  
Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße a1,i,j,l  
dazu Rahm-Möhren  
und Kroketten  
Joghurtdessert g  
521kcal/ 5,1 BE

**Dienstag** Mediterraner Sommer-Eintopf j,l  
mit Hähnchenfleisch und Reis  
Fruchtpudding c,g  
456kcal/ 4,4 BE

**Mittwoch** Selleriecremesuppe a1,g  
Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1  
mit Zwetschgen  
Waldfruchtjoghurt g  
558kcal/ 6,0 BE

**Donnerstag** Spargelcremesuppe a1,g  
Frischer Stangenspargel 5,c,g  
mit Sauce Hollandaise  
dazu roher oder gekochter Schinken  
und Kartoffel-Drillings  
1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren

**Freitag** Zucchini-cremesuppe a1,g  
Kibbelinge a1,c,g,l  
mit Sauce Remoulade  
dazu Kartoffelsalat  
Sahnepudding c,g  
447kcal/ 5,1 BE

**Samstag** Porree-Eintopf 2,5,j  
mit Hackfleisch, Speck, Kartoffeln  
und Schmelzkäse  
(Suppeneintopf)  
Joghurt mit Frucht 3  
459kcal/ 4,4 BE

**Sonntag** Rinderkraftbrühe c  
Schweinefiletspitzen in Waldpilzsoße a1,c,g  
dazu Mandel-Broccoli  
und Spätzle  
Bayrisch Creme mit Himbeersoße c,g,h1  
559kcal/ 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

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Einlage  
Fruchtpudding c,g

Selleriecremesuppe a1,g  
Pfannkuchen mit Zwetschgen 3,6,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!).**  
Waldfruchtjoghurt g

Spargelcremesuppe a1,g  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren

### Wir feiern mittags gemeinsam im Saal Geburtstag!

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)  
Sahnepudding c,g

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

Rinderkraftbrühe c  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Bayrisch Creme mit Himbeersoße c,g,h1

**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.**