

Speiseplan

27.07.- 02.08.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe a1,c
Schweine-Kotelett in Rahmsoße a1,c,g
dazu Erbsen u. Möhren
und Kroketten
Joghurtbecher g
532kcal/ 5,3 BE

Dienstag
Champignoncremesuppe a1,g
Hühnerfrikassee
dazu Blattsalat
und Butter-Reis
Mandelcreme a1,g,h1
500kcal/ 4,6 BE

Mittwoch
Gemüsecremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l
mit Apfelmus
Zitronencreme g,l
478kcal/ 4,9 BE

Donnerstag
Broccolicremesuppe a1,g
Puten-Schnitzel auf Zwiebel-Senfsoße a1,c,g,l
dazu glasierte Möhren
und Salzkartoffeln
Tiramisucreme g,h2
544kcal/5,3 BE

Freitag
Klare Zwiebelsuppe a1,g
Panierte Scholle auf Hummersoße a1,g
dazu Blatt-Spinat
und Salzkartoffeln
Latte Macchiatopudding g
529kcal/ 5,2 BE

Samstag
Wurzelgemüse-Eintopf 5
mit Kasseler, Speck und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Joghurt mit Erdbeeren g
445kcal/ 4,7 BE

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Geschnetzeltes a1,c,g
in Gorgonzolasoße
dazu bunte Gemüse
und Butter-Spätzle
Mousse au Chocolatecreme c,g,h2
572kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe 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

Champignoncremesuppe a1,g
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Mandelcreme a1,g,h1

Gemüsecremesuppe 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!).
Zitronencreme g,l

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

Klare Zwiebelsuppe 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)
Latte Macchiatopudding g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt mit Erdbeeren g

Rinderkraftbrühe c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Mousse au Chocolatecreme c,g,h2

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagsmenüs 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.