

Speiseplan

03.08.- 09.08.2026



	<u>Vollkost (Menü 1)</u>	<u>Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)</u>
Montag	Hühnerbrühe mit Einlage c Putengulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a1,g dazu bunte Gemüse und Nudeln Joghurtbecher g 522kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe mit Einlage c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtbecher g
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 4,5,c,g,j mit Senf dazu hausgemachter Kartoffelsalat Sahnepudding c,g 572kcal/ 5,7 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnepudding c,g
Mittwoch	Lauchcremesuppe a1,g Heidelbeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,h2 dazu Mandelsoße Nußpudding g,h2 552kcal/ 5,9 BE	Lauchcremesuppe a1,g Heidelbeer-Pfannkuchen dazu Mandelsoße a1,c,g,h1,h2 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Nußpudding g,h2
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Grobe Bratwurst auf Senfsoße 2,5,a1,i,j,l dazu Rahm-Gemüse und Salzkartoffeln Schokoladencreme a1,g,h2 539kcal/5,2 BE	Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schokoladencreme a1,g,h2
Freitag	Kürbiscresmesuppe a1,g Seelachsfilet im Bierteig auf Zitronen-Buttersoße dazu Spinat a1,c,d,g,l und Salzkartoffeln Kirsch-Bananenjoghurt g 467kcal/ 4,9 BE	Kürbiscresmesuppe 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) Kirsch-Bananenjoghurt g
Samstag	Linsen-Eintopf 2,3,5,i,j mit Wiener Würstchen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Fruchtquark g 392kcal/ 3,7 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtquark g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorter Kalbsbraten 2,a1,c,g auf einer leichten Meerrettichsoße dazu bunte Gemüse Röstitaler Herrencreme g,h2,l 532kcal/ 5,4 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Herrencreme g,h2,l

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.