

Speiseplan

10.08.- 16.08.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Erbsen und Möhren in Rahmsoße und Kroketten Joghurtbecher g 560kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Bauerneintopf 2,5,j mit Mettwurst, Paprika und Kartoffeln (Suppeneintopf) Fruchtjoghurt g 459kcal/ 4,4 BE
Mittwoch	Paprikacremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,j mit Beerenfrüchten Moccapudding g,h2 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Geschmorter Paprika-Spießbraten a1,g,l dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Obstcocktail 3 529kcal/5,3 BE
Freitag	Klare Zwiebelsuppe a1,g Rotbarschfilet auf Weißweinsoße a1,g,d,l dazu Saisongemüse und Kartoffel-Drillinge Mandelpudding g,h1 524kcal/ 5,2 BE
Samstag	Kartoffel-Laucheintopf 2,3,5,i,j mit Hackfleisch und Käse (Suppeneintopf) Waldbeer-Joghurt g 392kcal/ 3,7 BE
Sonntag	Rinderbrühe mit Einlage c Rinder-Gulaschtopf 3,a1,j,l mit Perlzwiebeln und Mais dazu bunte Gemüse und Butter-Spätzle Panna Cottacreme g,h2 698kcal/ 6,2 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtbecher g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtjoghurt g
Paprikacremesuppe a1,g Eier-Pfannkuchen mit Beerenfrüchten a1,c,g,h1,j <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Moccapudding g,h2	Paprikacremesuppe a1,g Kohlrabicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Obstcocktail 3
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) Mandelpudding g,h1	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Waldbeer-Joghurt g
Rinderbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Panna Cottacreme 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.