

Speiseplan

24.08.-30.08.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Nürnberger Rostbratwürstchen 2,5,a1,g dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert g 524kcal/ 5,2 BE
Dienstag	Eintopf "Art des Hauses" a1,g mit Fleischeinlage und Kartoffeln (Suppeneintopf) Quarkspeise g 412kcal/ 4,2 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g, Eier-Pfannkuchen 2,3,5,a1,c,g,l,j mit angedickten Kirschen Sahnepudding c,g 564kcal/ 5,6 BE
Donnerstag	Erbsencremesuppe mit Speck a1,c,g, Spießbraten 2,3,a1,g,l dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Pfirsichpudding c,g 539kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g,l Brat-Hering 2,6,d,i,j,l dazu Gurkensalat mit Bratkartoffeln Eierlikörpudding c,g,l 487kcal/ 4,8 BE
Samstag	Bunter Suppeneintopf 5 mit Paprika, Möhren, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und Hackfleisch Joghurt mit Früchten g 528kcal/ 5,1 BE
Sonntag	Rinderbrühe c Geschmorte Semmerolle in Rotweinsoße g,l,h2 dazu Mandel-Broccoli und Kartoffelgratin Rotweincreme g,l 598kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Quarkspeise g
Gemüsecremesuppe a1,g, Eier-Pfannkuchen mit angedickten Kirschen 2,3,5,a1,c,g,l,j <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u> <u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u> Sahnepudding c,g	Gemüsecremesuppe a1,g, pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pfirsichpudding c,g
Tomatencremesuppe a1,g,l 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) Eierlikörpudding c,g,l	Tomatencremesuppe a1,g,l 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) Eierlikörpudding c,g,l
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Früchten g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Früchten g
Rinderbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Rotweincreme g,l	Rinderbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Rotweincreme g,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.