

Speiseplan

31.08.-06.09.2026



	<u>Vollkost (Menü 1)</u>	<u>Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)</u>
Montag	Hühnerbrühe c Hähnchen-Brustfilet "Cordon Bleu" a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Röstitaler Joghurtdessert g 561kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe c pass. Hähnchenfleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Dienstag	Bunter Gemüse Eintopf 2,5 mit Bockwurstscheiben und Kartoffeln (Suppeneintopf) Nusscreme c,g,h1,h2 445kcal/ 4,1 BE	Schonkost Eintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Nusscreme c,g,h1,h2
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g, Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Pistazienpudding g,h2,h4 464kcal/ 4,6 BE	Selleriecremesuppe a1,g, Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Pistazienpudding g,h2,h4
Donnerstag	Klare Zwiebelsuppe Geschmorter Schweinenacken a1,g,l dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Grießflammerie g,h2 528kcal/ 5,3 BE	Klare Zwiebelsuppe pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Grießflammerie g,h2
Freitag	Broccolicremesuppe a1,g Gebratene Scholle a1,g,l dazu Blatt-Spinat und Salzkartoffeln Apfelmus 5 487kcal/ 4,9 BE	Broccolicremesuppe 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) Apfelmus 5
Samstag	Pichelsteiner-Eintopf 2,5,j mit Rind- u. Schweinefleisch u. Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanille-Joghurt g 560kcal/ 4,9 BE	Schonkost Eintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanille-Joghurt g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbsgulasch in Steinpilzsoße 2,a1,c,g,l dazu Kaisergemüse und Nudeln Eisdessert g 598kcal/ 5,6 BE	Rinderbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Eisdessert g

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.