

Speiseplan

14.09.-20.09.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe c
Wurst-Gulasch in Paprikasoße a1,g,l
dazu Bohnensalat
und Pommes Frites
Joghurtdessert g
612kcal/ 5,4 BE

Dienstag Ungarische Gulaschsuppe c,d,j,l
mit Paprika und Kartoffeln
Bananencreme g
499kcal/ 4,8 BE

Mittwoch Blumenkohlcremesuppe a1,g,
Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l
mit Apfelmus
Nußpudding a1,g,h2
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag Pastinakencremesuppe a1,g
Geschmorter Schweinebraten "Dijon Senf" 2,3,a1,g,l
dazu Sauerkraut
und Salzkartoffeln
Amarenacreme g
538kcal/ 5,5 BE

Freitag Spargelcremesuppe a1,g
Kabeljau "Natur" in Senfsoße a1,g,l
dazu Wirsinggemüse
und Salzkartoffeln
Vanillecreme c,g,h2
527kcal/ 5,2 BE

Samstag Erbsen-Eintopf 2,5,i,j
mit Wiener Würstchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Frucht-Joghurt g
512kcal/ 5,2 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Ungarisches Rindergulasch a1,g,l
dazu Blumenkohlrischen
und Salzkartoffeln
Himbeercreme g
562kcal/ 5,4 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
Bananencreme g

Blumenkohlcremesuppe 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!).
Nußpudding a1,g,h2

Pastinakencremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g,
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Amarenacreme g

Spargelcremesuppe 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)
Vanillecreme c,g,h2

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

Rinderkraftbrühe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Himbeercreme g

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.