

Speiseplan

21.09.-27.09.2026



	<u>Vollkost (Menü 1)</u>	<u>Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)</u>
Montag	Hühnerbrühe c Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Rote-Beetesalat und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 512kcal/ 5,3 BE	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
Dienstag	Wurzelgemüse-Kohleintopf 2,5 mit Rindfleisch, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Zitronenpudding c,g 445kcal/ 4,7 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Zitronenpudding c,g
Mittwoch	Bärlauchcremesuppe a1,g, Eier-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Beerenfrüchten Schokoladenpudding c,g,h2 539kcal/ 5,4 BE	Bärlauchcremesuppe a1,g, Eier-Pfannkuchen mit Beerenfrüchten a1,c,g,h1,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Schokoladenpudding c,g,h2
Donnerstag	Kürbisc cremesuppe a1,g Bratwurst von Duroc-Schwein mit Senfsoße 2,5,a1,g dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln Grießpudding g,h2 534kcal/ 5,2 BE	Kürbisc cremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Grießpudding g,h2
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Gedünstetes Zander-Filet auf Krebssoße a1,d,g,l dazu bunte Gemüse und Salzkartoffeln Mandelpudding c,g,h1 527kcal/ 5,2 BE	Tomatencremesuppe 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 c,g,h1
Samstag	Linsen-Eintopf 2,5 mit Bockwurststreifen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Kirschen 3,g 459kcal/ 4,4 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Kirschen 3,g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorte Rinder-Semmerrolle 3,a1,g auf Rotweinssoße dazu Regenbogen-Karotten und Kartoffelgratin Weincreme g,l 598kcal/ 5,6 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weincreme 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.