

Speiseplan

28.09.-04.10.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Bunter Gemüseeintopf 2,5,i,j mit Fleischeinlage (Suppeneintopf) Joghurtdessert g 512kcal/ 5,2 BE
Dienstag	Hühnerbrühe c Schweinegulasch in Champignonsoße 2,5,a,c,g,i,j dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Dessert 2,g 557kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g, Kirsch-Pfannkuchen 3,a1,c,g dazu Vanillesoße Quarkcreme mit Frucht g 476kcal/ 4,8 BE
Donnerstag	Ochsenschwanzsuppe a1,g Leberkäse-Ragout mit Paprika, Champignons u.Mais in Tomatensoße dazu Nudeln Vanillecreme g 527kcal/ 5,5 BE
Freitag	Champignoncremesuppe a1,g Rotbarsch-Filet in Kräuter-Weißweinsoße a1,c,d,g dazu Spinat und Salzkartoffeln Walnusscreme 1,g,h4 527kcal/ 5,2 BE
Samstag	<u>Tag der Dt. Einheit</u> Cremesuppe c Kalbsbraten auf Morchel-Rahmsoße a1,g,l dazu Kaisergemüse und Kartoffel-Drillinge Sahnecreme g 550kcal/ 5,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße a1,c, dazu Pariser Karotten und Butter-Spätzle Weißweinschaum g,l 556kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurtdessert g
Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Dessert 2,g
Gemüsecremesuppe a1,g, Kirsch-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 3,a1,c,g <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Quarkcreme mit Frucht g
Ochsenschwanzsuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillecreme g
Champignoncremesuppe 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) Walnusscreme 1,g,h4
Cremesuppe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnecreme g
Rinderkraftbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweinschaum 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.