

Speiseplan

05.10.-11.10.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße a1,c, g,l dazu Salat und Butter-Reis Joghurtdessert g 539kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Schnibbelbohnen-Eintopf 5 mit Kasseler, Speck und Kartoffeln Karamellpudding c,g,h2 392kcal/ 3,7 BE
Mittwoch	Kürbiscremesuppe a1,g, Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g mit Mandelsoße Sahnecreme g 559kcal/ 6,0 BE
Donnerstag	Kräutercremesuppe a1,g Frische Bratwurst 2,5,i,j,a1 dazu Schwarzwurzeln in Sahnesoße und Salzkartoffeln Schokoladencreme c,g,h2 534kcal/ 5,2 BE
Freitag	Kartoffelsuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,h1 dazu Herren-Kartoffeln Himbeerpudding g 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Lauch-Käseeintopf 2,g,i,j mit Hackfleisch (Suppeneintopf) Stracciatella-Joghurt g 512kcal/ 5,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,c,g,i,l dazu bunte Gemüse und Schupfnudeln Mousse au Chocolate 525kcal/ 5,1 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 Karamellpudding c,g,h2
Kürbiscremesuppe a1,g, Apfel-Pfannkuchen mit Mandelsoße 3,6,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!). Sahnecreme g	Kräutercremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schokoladencreme c,g,h2
Kartoffelsuppe 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) Himbeerpudding g	Kartoffelsuppe 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) Himbeerpudding g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Stracciatella-Joghurt g	
Rinderkraftbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mousse au Chocolate	

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.