

Speiseplan

26.10.-01.11.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Bolognese-Soße 2,3,6,a1,c auf Gabelspaghetti dazu Gurkensalat Joghurtdessert g 512kcal/ 5,6 BE
Dienstag	Gelbe Rübeneintopf s mit Kasseler und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kirschcreme g 442kcal/ 4,5 BE
Mittwoch	Broccolicremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,i,j dazu Bohnensalat und Pommes Frites Stracciatellacreme c,g,h2 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g, Heidelbeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1 dazu Mandel-Honigsoße Quarkspeise g 552kcal/ 5,9 BE
Freitag	Gemüsecremesuppe a1,g Kabeljau-Filet auf Zitronensoße a1,d,g,l dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln Bananenpudding g,h2 467kcal/ 4,9 BE
Samstag	Erbsen-Eintopf 2,5,j mit Schinken-Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Waldbeeren g 512kcal/ 5,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rahm-Gulasch vom Kalb a1,c,g,j mit Champignons dazu Kaisergemüse und Spätzle Panna Cottacreme c,g,h1 547kcal/ 5,5 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c Hackfleischsoße 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 Kirschcreme g	Broccolicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Stracciatellacreme c,g,h2	Blumenkohlcremesuppe a1,g, Heidelbeer-Pfannkuchen dazu Mandel-Honigsoße a1,c,g,h1 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Quarkspeise g	Gemüsecremesuppe 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) Bananenpudding g,h2	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Waldbeeren g	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Panna Cottacreme c,g,h1
--	--	---	--	--	---	---

**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.