

Speiseplan

02.11.-08.11.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag
 Kürbiscremesuppe a1,g
 Bauernomelette 3,5,a1,c,g,i,h
 dazu Bohnensalat in Sahnedressing
 Joghurtdessert mit Obst 2,g
 496kcal/ 5,2 BE

Dienstag

Gründungstag des Ordens

Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l
 Hähnchenbrust-Roulade gefüllt mit Broccoli a1,g
 dazu Kohlrabi
 und Kartoffel-Rösti
 Krokantpudding c,g

Mittwoch

Deftige Gulaschsuppe 2,a1,c,l,j
 Nusspudding g,h2
 498kcal/ 5,2 BE

Donnerstag

Spinatcremesuppe a1,g
 Cordon-Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j,l
 dazu Rahm-Erbesen
 und Kroketten
 Erdbeer-Fruchtjoghurt g
 583kcal/ 5,6 BE

Freitag

Romanescocremesuppe a1,g
 Gebratene Scholle auf Specksoße 2,a1,c,d,g,j,l
 dazu Blatt-Spinat
 Kartoffel-Drillinge
 Götterspeise mit Vanillesoße g
 531kcal/ 5,4 BE

Samstag

Kartoffel-Wirsing Eintopf g
 mit Hackfleischbällchen und Käse
 (Suppeneintopf)
 Kirsch-Bananenjoghurt g
 412kcal/ 4,2 BE

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
 Rheinischer Sauerbraten aus der Semmerolle
 auf Rosinensoße 3,6,a1,l
 dazu Apfel-Rotkohl
 und Kartoffel-Knödel
 Eierlikörcreme c,g,h2
 556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Kürbiscremesuppe a1,g
 Bauernomelette 3,5,a1,c,g,i,h
 pass. Gemüse und Kartoffelpüree
 Joghurtdessert mit Obst 2,g

Bouillon mit Einlage 3,5,a1,g,l
 pass. Geflügelfleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g,
 Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
 und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
 Krokantpudding c,g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
 mit Fleischeinlage und Kartoffeln
 Nusspudding g,h2

Spinatcremesuppe a1,g
 pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g,
 Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
 und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
 Erdbeer-Fruchtjoghurt g

Romanescocremesuppe 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)
 Götterspeise mit Vanillesoße g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
 mit Fleischeinlage und Kartoffeln
 Kirsch-Bananenjoghurt g

Rinderkraftbrühe c
 pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
 Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
 und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
 Eierlikörcreme c,g,h2

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.