

Speiseplan

09.11.-15.11.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe c
Hühner-Frikassee a1,g,i,j
dazu Kopfsalat in Joghurtdressing
und Reis
Joghurtdessert g
489kcal/ 4,8 BE

Dienstag
Bunter Bauern Eintopf 2,5,j
mit Hackfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Zitronencreme g,l
459kcal/ 4,7 BE

Mittwoch
Rosenkohlcremesuppe a1,g
Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1
dazu Zwetschgen-Ragout
Karamellcreme g,h2
559kcal/ 6,0 BE

Donnerstag
Champignoncremesuppe a1,g
Krustenbraten 5,a1,g,i,j
dazu Rahm-Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Grießcreme c,g,h1,h2
557kcal/ 5,4 BE

Freitag
Steinpilzcremesuppe a1,g
Gebackene Fisch-Frikadelle a1,d,g
mit Sauce Remoulade
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Pfirsichcreme g
549kcal/ 5,4 BE

Samstag
Steckrüben-Eintopf 2,5,i,j,l
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Vanillejoghurt g
487kcal/ 4,7 BE

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Spitzen mit Champignons a1,c,g,l
in Metaxasoße
dazu herbstliche Gemüse
und Nudeln
Vanille-Rumcremecreme g,l
564kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c
pass. Geflügelfleisch 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
Zitronencreme g,l

Martinstag

Rosenkohlcremesuppe a1,g
Pfannkuchen dazu Zwetschgen-Ragout 3,6,a1,c,g,h1
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Karamellcreme g,h2

Champignoncremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g,
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Grießcreme c,g,h1,h2

Steinpilzcremesuppe 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)
Pfirsichcreme g

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Vanillejoghurt g

Rinderkraftbrühe c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g,
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanille-Rumcremecreme 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.