



Speiseplan 05.03.- 11.03.2018

Vollkost (Menü 1)

Montag

Basilikumcremesuppe a1,g
Bärlauchbratwurst 5,a1,g,i,j
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Joghurtbecher 9
534kcal/ 5,1 BE



Dienstag

Tomatencremesuppe 3,g,a1
Schweinekotelett auf Rahmsoße a1,c,g
mit Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln
Vanillecreme c,g,h1
532kcal/ 5,3 BE



Mittwoch

Hühnersuppe mit Nudeln a1,4
Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße a1,c,g,j,l
mit gemischtem Salat
und Salzkartoffeln
Kokospudding c,g,h1
521kcal/ 4,9 BE



Donnerstag

Fenchelcremesuppe a1,g
Sahne-Schweinebraten a1,g,j
mit Rahmkohlrabi
und Salzkartoffeln
Mandelcreme c,g,h1
538kcal/ 5,4 BE



Freitag

Zucchini-cremesuppe g
Seelachsfilet auf Zitronensoße a1,c,d,g
mit Blattspinat
und Herrentartoffeln
Götterspeise mit Vanillesoße c,g
474kcal/ 4,2 BE

Samstag

Graupeneintopf 2,5,i,j
mit Rindfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Vanillequark



Sonntag

Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Sauerbraten aus der Semmerolle
"Rheinische Art" 2,3,6,a1,g,i,j,l
dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße
Panna Cotta g
558kcal/ 5,3 BE



Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Basilikumcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtbecher 9

Tomatencremesuppe 3,g,a1
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanillecreme c,g,h1

Hühnersuppe mit Nudeln a1,4
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Kokospudding c,g,h1

Fenchelcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Mandelcreme c,g,h1

Zucchini-cremesuppe 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 c,g



Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Vanillequark

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)
Panna Cotta g

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagmenüs 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.**