



Speiseplan 12.03.- 18.03.2018

Vollkost (Menü 1)

Montag

Gemüsecremesuppe a1,g
Hühnerfrikassee a1,f,g,i,j
mit Kopfsalat in Joghurtdressing
dazu Butterreis
Puddingbecher c,g,h2
489kcal/ 4,4 BE



Dienstag

Blumenkohlcremesuppe g
Gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße 3,a1,c,g
auf Butterreis
dazu ein kleiner Salat
Karamellcreme c,g,h2,k
522kcal/ 5,6 BE



Mittwoch

Paprikacremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l
auf Vanillesoße
Mandel-Honig-Creme c,g,h1
539kcal/ 5,4 BE



Donnerstag

Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c
Schweinerollbraten auf Rahmsoße a1,g,i,j
mit Rahmwirsing
und Salzkartoffeln
Haselnusscreme g,h2
538kcal/ 5,9 BE



Freitag

Champignoncremesuppe a1,g
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l
mit Herrenkartoffeln
Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g,h2
524kcal/ 4,9 BE



Samstag

Grünkohleintopf 2,5,i,j
mit Mettwurst und Kartoffeln
(Gabeleintopf)
Rote Grütze mit Vanillesoße a1,g,h2,l
459kcal/ 4,4 BE



Sonntag

Fleischklößchensuppe c
Kalbsgeschnetzeltes
in Gorgonzolasoße 2,a1,g,i,j,l
dazu Mandelbroccoli
und Kartoffelgratin
Rotweincreme c,g,h1,h2,l



Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Gemüsecremesuppe a1,g
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Puddingbecher c,g,h2

Blumenkohlcremesuppe g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Karamellcreme c,g,h2,k

Paprikacremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l

Bei Pfannkuchen geben wir:

Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit .
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Mandel-Honig-Creme c,g,h1

Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Haselnusscreme g,h2

Champignoncremesuppe 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)
Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Rote Grütze mit Vanillesoße a1,g,h2,l

Fleischklößchensuppe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Rotweincreme c,g,h1,h2,l

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.**