



Speiseplan

09.04.- 15.04.2018

Vollkost (Menü 1)

Montag

Broccolicremesuppe a1,g
Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch)
auf Tomatensoße 3,a1,c,g
dazu Butterreis
Puddingbecher
522kcal/ 5,6 BE



Dienstag

Champignoncremesuppe a1,g
Senfbraten a1,g,j,l
mit Balkangemüse
und Salzkartoffeln
Schokopudding c,h2,g
539kcal/ 5,4 BE



Mittwoch

Möhren-Kartoffeleintopf 2,a,i,i
mit Hackbällchen
(Gabeleintopf)
Zitronencreme g,h2,l
426kcal/ 3,8 BE



Donnerstag

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c
Putengeschnetzeltes in Waldpilzsoße a1,c,g,l
mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise
dazu Butterspätzle/Salzkartoffeln
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis g

Wir feiern mittags im Saal gemeinsam Geburtstag!

Freitag

Kohlrabicremesuppe a1,g
Fischfilet "Toskana" auf Weißweinsoße
mit Leipziger Allerlei 2,a1,d,g,l
und Herrenkartoffeln
Mandelpudding c,g,h1
474kcal/ 4,8 BE



Samstag

Hühner-Nudel-Suppentopf
(Suppeneintopf)
Pfersichgrütze 2,3,a1,g,h1

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
Rinderbraten von der Semerrolle
in Kräutersoße a1,g,h1,l
dazu Mandel-Broccoli
und Röstinchen
Bayrische Creme mit Fruchtsoße c,g,h2
556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

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

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

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Zitronencreme g,h2,l

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis g

Kohlrabicremesuppe 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)
Mandelpudding c,g,h1

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Pfersichgrütze 2,3,a1,g,h1

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



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.