



Speiseplan 16.04.- 22.04.2018

Vollkost (Menü 1)

Montag

Gemüsecremesuppe a1,g
Schweinekotelett auf Rahmsoße a1,c,g
mit Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln
Dessertbecher c,g,h2
532kcal/ 5,4 BE



Dienstag

Gemüsebouillon c
Hähnchengulasch "Gyros Art" a1,g,l
mit Blumenkohl
und Butterreis
Pistaziencreme c,g,h1,h7
522kcal/ 5,2 BE



Mittwoch

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,6,a1,c,l
mit Apfelmus
Vanillecreme c,g,h1



Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

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

Gemüsebouillon c
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Pistaziencreme c,g,h1,h7

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Reibekuchen mit Apfelmus
Bei Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit .
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Vanillecreme c,g,h1

Wir feiern im Saal nachmittags gemeinsam Geburtstag!

Donnerstag

Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c
Geschmorter Schweinenacken a1,g,j
mit Rahmkohlrabi
und Salzkartoffeln
Schokoladencreme c,g
533kcal/ 5,4 BE



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)
Schokoladencreme c,g

Freitag

Kartoffelcremesuppe a1,g
Limanda Filet auf Krebssoße 2,a1,g,d
dazu Rahmspinat
und Salzkartoffeln
Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g
532kcal/ 5,2 BE



Kartoffelcremesuppe 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

Samstag

Kartoffel-Lauch-Käseeintopf 2,g,i,j
mit Hackfleisch
(Suppeneintopf)
Sahnequark mit Mandarinen 3,g
389kcal/ 3,7 BE



Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Sahnequark mit Mandarinen 3,g

Sonntag

Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Geschmorte Rindersteakhochrippe a1,c,g,j,l
mit frischem Stangenspargel
und Sauce Hollandaise
und Herrenkartoffeln
Eierlikörcreme a,c,g,b,l



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)
Eierlikörcreme a,c,g,b,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.**