

# Speiseplan

## 08.10.- 14.10.2018



### Vollkost (Menü 1)

<b>Montag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Geschmorte Hähnchenkeule a,g,i mit Sahnekarotten und Salzkartoffeln Joghurtbecher 2,g 560kcal/ 5,0BE
<b>Dienstag</b>	Grünkerncremesuppe g Hackfleischsoße "Bolognese" 2,3,6,a1,c,g mit einem Beilagensalat und Gabelspaghetti Toffeecreme c,g 512kcal/ 5,6 BE
<b>Mittwoch</b>	Erseneintopf 5,i,j,l mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Stracciatellacreme c,g,h2 426kcal/ 4,2 BE
<b>Donnerstag</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Senfbraten vom Schwein a1,g,j mit Kohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise 1,c,g 525kcal/ 5,1 BE
<b>Freitag</b>	Zucchini-cremesuppe a1,g Scholle mit Dijon-Senffüllung a1,d,g,j dazu Mangoldgemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Himbeersirup c,g 502kcal/ 5,0 BE
<b>Samstag</b>	Gemüsebouillon g Milchreis mit lauwarmen Pflaumen Quark mit Mandarinen 543kcal/ 3,9 BE
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe "Royal" c Rinderroulade "Hausfrauen Art" 3,5,a1,g,i,j,l dazu Blumenkohl mit Semmelbröseln und Kartoffelknödel Tutti-Fruttidessert a1,c,g,h2 534kcal/ 5,3 BE

### 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) Joghurtbecher 2,g	Grünkerncremesuppe g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Toffeecreme c,g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln (Suppeneintopf) Stracciatellacreme c,g,h2	Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Götterspeise 1,c,g	Zucchini-cremesuppe 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) Vanillepudding mit Himbeersirup c,g
--	---	---	---	---

### Wir feiern nachmittags im Saal gemeinsam Geburtstag!

### Namenstag des Stifters

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

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.**