

Speiseplan

14.10.- 20.10.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Wurstgulasch 2,3,5,6,a1,g,l dazu Bohnensalat und Kroketten Joghurtdessert g 657kcal/ 6,6 BE
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Rahm-Karotten und Salzkartoffeln Schokoladencreme g,h2 560kcal/ 4,9 BE
Mittwoch	Kartoffelsuppe a1,g Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat Kartoffelpüree Moccacreme c,g,h2 464kcal/ 5,2 BE
Donnerstag	Pastinakencremesuppe a1,g Putengulasch in Paprikasoße 3,a1,g,l dazu buntes Gemüse und Reis Fruchtsalat 3 521kcal/ 5,2 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Seelachsfilet auf Honig-Dillsoße a1,c,g dazu Salat und Salzkartoffeln Götterspeise g,h2 484kcal/ 4,9 BE
Samstag	Wirsingeintopf mit Schmand g mit Hackfleischbällchen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanillejoghurt g 445kcal/ 4,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorte Rinder-Semmerolle a1,g,l auf Zwiebelsoße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Pralinencreme g,h2 554kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schokoladencreme g,h2
Kartoffelsuppe a1,g Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat Kartoffelpüree Moccacreme c,g,h2
Pastinakencremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mandelcreme c,g,h1
Tomatencremesuppe 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) Götterspeise g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanillejoghurt g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pralinencreme 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.**