

# Speiseplan

## 11.11.- 17.11.2024



### Vollkost (Menü 1)

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Montag</b>     | Hühnerbrühe a1,g<br>Feine Bratwurst 2,3,6,a1,g<br>dazu Rahm-Kohlrabi<br>und Salzkartoffeln<br>Joghurdessert g<br>534kcal/ 5,3 BE   |
| <b>Dienstag</b>   | Butterrübencremesuppe a1,g<br>Kotelett auf Rahmsoße a1,c,g<br>dazu Leipziger Allerei<br>und Kroketten<br>Straciatellacreme g,h2<br>612kcal/ 5,4 BE                                   |
| <b>Mittwoch</b>   | Blumenkohlcremesuppe a1,g<br>Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1<br>mit Mandelsoße<br>Fruchtcocktail 3<br>565kcal/ 5,7 BE  |
| <b>Donnerstag</b> | Champignoncremesuppe a1,g<br>Leberkäse<br>dazu Sauerkraut<br>und Kartoffelpüree<br>Grießpudding g,h1,h2  |
| <b>Freitag</b>    | Tomatencremesuppe a1,g,i<br>Pochiertes Seelachsfilet a1,g<br>dazu Blattspinat<br>und Salzkartoffeln<br>Karamellpudding g,h2<br>464kcal/ 4,6 BE                                       |
| <b>Samstag</b>    | Linseneintopf 2,5,i,j<br>mit Wiener Würstchen, Speck und Kartoffeln<br>(Suppeneintopf)<br>Fruchtjoghurt g<br>467kcal/ 4,6 BE   |
| <b>Sonntag</b>    | Rinderkraftbrühe c<br>Schweinefilet-Geschnetzeltes "Art des Hauses" a1,c,g<br>mit Champignons<br>dazu feine Böhnchen<br>und Kartoffelgratin<br>Herrencreme g,h2,l<br>559kcal/ 5,4 BE |

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

|  |
|--|
| Hühnerbrühe a1,g<br>pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Joghurdessert g  |
| Butterrübencremesuppe a1,g<br>pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Straciatellacreme g,h2   |
| Blumenkohlcremesuppe a1,g<br>Apfel-Pfannkuchen mit Mandelsoße a1,c,g,h1<br><b><u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u></b><br>Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree<br><b>nur auf Bestellung am Vortag mit.</b><br><b>(Formular im Anhang ausfüllen!).</b><br>Fruchtcocktail 3 |
| Champignoncremesuppe a1,g<br>pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Grießpudding g,h1,h2  |
| Tomatencremesuppe a1,g,i<br>pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung)<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Karamellpudding g,h2   |
| Schonkosteintopf 2,3,5,j<br>mit Fleischeinlage und Kartoffeln<br>Fruchtjoghurt g   |
| Rinderkraftbrühe c<br>pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g<br>Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse<br>und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)<br>Herrencreme g,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.**