

Speiseplan

09.12.- 15.12.2024



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,g Kohl-Roulade 2,5,a1,g,l in Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 529kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Kalbfleischcremesuppe a1,g Hähnchengulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a1,g dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Spekulatiuscreme c,g,h1 522kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Brennesselcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h1,h2 mit Marzipansoße Lebkuchenpudding c,g,h2 562kcal/ 4,6 BE
Donnerstag	Steinpilzcremesuppe a1,g Schweine-Roulade auf Rahmsoße 3,5,a1,h,l dazu Mischgemüse und Krokettzapfen Marzipan-Zimtpudding c,g,h2 498kcal/ 5,4 BE
Freitag	Zucchinicremesuppe a1,g Kibbelinge a1,c,d,l mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat Vanillepudding c,g,h1 487kcal/ 5,1 BE
Samstag	Erbsen-Eintopf 2,5,j mit Mettwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanille-Joghurt g 479kcal/ 4,9 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorte Rinder-Semmerolle a1,g,i,j,l auf Rotweinsoße dazu Speck-Böhnchen und Herrenkartoffeln Schoko-Marzipancreme g,h2 542kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Kalbfleischcremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Spekulatiuscreme c,g,h1
Brennesselcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Marzipansoße 3,6,a1,c,g,h1,h2 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Lebkuchenpudding c,g,h2
Steinpilzcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Marzipan-Zimtpudding c,g,h2
Zucchinicremesuppe 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 c,g,h1
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanille-Joghurt g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schoko-Marzipancreme 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.