

Speiseplan

13.01.- 19.01.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,g Kohl-Roulade 2,5,a1,g,l in Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Joghurtdessert g 529kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Hähnchenfilet-Roulade mit Blattspinat gefüllt a1,c,g dazu Pariser Karotten und Röstitaler Vanillepudding c,g,h2 539kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g Heidelbeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,h2 mit Mandesoße Sahnecreme g,h1 552kcal/ 5,9 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Schweine-Roulade in Rahmsoße 3,5,a1,g,j dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln Kirschjoghurt g 498kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Kibbeling a1,c,g,l,j mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat Götterspeise g 531kcal/ 5,4 BE
Samstag	Kartoffel -Wirsing Eintopf 2,5,i,j mit Hackfleischbällchen und Schmelzkäse (Suppeneintopf) Fruchtquark g 412kcal/ 4,2 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorter Rinderbraten a1,g,l in Steinpilzsoße dazu Rosenkohl und Kartoffel-Drillings Eierlikörcreme c,g,h2 537kcal/ 5,8 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
Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillepudding c,g,h2
Rosenkohlcremesuppe a1,g Heidelbeer-Pfannkuchen mit Mandesoße 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!). Sahnecreme g,h1
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Kirschjoghurt g
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
Schonkost Eintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtquark g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Eierlikörcreme c,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.