

Speiseplan

27.01.- 02.02.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,g Bratwurst a1,g dazu Rahm-Erbesen und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 524kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Lauchcremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 2,3,5,g,i,j,h mit Senf und Kartoffelsalat Nusspudding a1,g,h2 537kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Maiscremesuppe a1,g Bauernomelette 3,5,a1,g,i,j dazu Gurkensalat in Joghurtdressing Götterspeise g 496kcal/ 5,2 BE
Donnerstag	Buchstabensuppe c Kasseler-Nackenbraten in Rahmsoße 5,a1,g,i,j dazu feine grüne Bohnen und Salzkartoffeln Himbeerpudding g,h1 557kcal/ 5,4 BE
Freitag	Grünkerncremesuppe a1,g Gebratenes Schollenfilet auf Hummersoße a1,g,l dazu Gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding c,g,h1 531kcal/ 5,4 BE
Samstag	Warmer Milchreis 3,g mit heißen Kirschen Stracciatellajoghurt g 543kcal/ 4,94 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Schweinefilet- Geschnetzeltes a1,g,l in Waldpilzsoße dazu Kaisergemüse und Kartoffel-Drillings Weißweinsteincreme g,h2,l 564kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Lauchcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Nusspudding a1,g,h2
Maiscremesuppe a1,g Bauernomelette 3,5,a1,g,i,j oder: Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. Götterspeise g
Buchstabensuppe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Himbeerpudding g,h1
Grünkerncremesuppe 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
<u>Wir benötigen bereits am Freitag genaue Angaben welche Bewohner*innen keinen Milchreis essen. Dann bieten wir an:</u> Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Stracciatellajoghurt g
Rinderkraftbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweinsteincreme 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.