

Speiseplan

10.02.- 16.02.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,g Gefüllte Paprikaschote 3,6,a1,c,g,j mit Tomatensoße dazu Butterreis Joghurtdessert g 522kcal/ 5,6 BE
Dienstag	Romanescocremesuppe a1,g Leberkäse 2,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Fruchtcocktail 3 572kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Kohlrabicremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Zucker a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Pistaziencreme g,h1,h4 568kcal/ 7,1 BE
Donnerstag	Paprikacremesuppe a1,g Spießbraten vom Schwein 2,a1,g,l dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Karamellpudding g,h2 452kcal/ 4,7 BE
Freitag	Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich a1,g,l Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,h1 dazu Herrenkartoffeln Moccapudding g,h2 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Steckrübeneintopf 2,5,i,j,l mit Fleischeinlage und Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanillejoghurt g 487kcal/ 4,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Sauerbraten "Rheinische Art" 3,a1,g,l,j aus der Semerrolle in Rosinensoße dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße Bayrisch Creme mit Himbeersoße g,h2 556kcal/ 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
Romanescocremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Fruchtcocktail 3
Kohlrabicremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße a1,c,g,h2 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Pistaziencreme g,h1,h4
Paprikacremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Karamellpudding g,h2
Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich a1,g,l 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) Moccapudding 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) Bayrisch Creme mit Himbeersoße 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.