

Speiseplan

07.04.- 13.04.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Hackfleischsoße "Bolognese" a1,c,i,j auf Gabelspaghetti dazu ein kleiner Salat Joghurtdessert g 528kcal/ 6,1 BE
Dienstag	Paprikacremesuppe a1,g Krustenbraten 5,a1,g dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree Moccacreme g,h2 557kcal/ 4,8 BE
Mittwoch	Pastinakencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Mandelsoße Kokos-Sahnepudding g,h1 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Zucchinicremesuppe a1,g Geschmorte Hähnchenschenkel c,g dazu Rahm-Karotten und Kroketten Vanillepudding g 560kcal/ 5,3 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,i,j mit Herrenkartoffeln Sahne-Karamellcreme g,h2 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Weißer Bohneneintopf 2,5,j mit Rind und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Süßkirschen g 419kcal/ 4,4 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,g,l dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln Weißweincrème g,l 551kcal/ 5,9 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c Hackfleischsoße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Paprikacremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Moccacreme g,h2
Pastinakencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen mit Mandelsoße a1,c,g,h1,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Kokos-Sahnepudding g,h1
Zucchinicremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillepudding 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) Sahne-Karamellcreme g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Süßkirschen g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweincrème g,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.