

# Speiseplan

## 14.04.- 21.04.2025



### Vollkost (Menü 1)

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

**Sonntag**

**Ostermontag**

**Siehe Speiseplan "Ostermenü 2.Feiertag"**

**Dienstag**

Grünerbscremesuppe g  
Geschmorter Schweinenacken a1,g,h,l  
dazu feine Böhnchen  
und Salzkartoffeln  
Joghurtdessert g,h2  
557kcal/ 4,8 BE

Grünerbscremesuppe g  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Joghurtdessert g,h2

**Mittwoch**

Kartoffelcremesuppe a1,g  
Rührei a1,c,g,l  
dazu Rahm-Spinat  
und Kartoffelpüree  
Schokoladenpudding g,h2  
464kcal/ 4,2 BE

Kartoffelcremesuppe a1,g  
Rührei a1,c,g,l  
dazu Rahm-Spinat  
und Kartoffelpüree  
Schokoladenpudding g,h2

**Donnerstag**

Tomatencremesuppe a1,g  
Kesselfrische Fleischwurst 2,3,5,g,i,j,l  
mit Senf  
dazu Kartoffelsalat  
Aprikosenmus 3  
537kcal/ 5,4 BE

Tomatencremesuppe a1,g  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Aprikosenmus 3

**Freitag**

Blumenkohlcremesuppe a1,g  
Roter Knurrhahn auf Kräutersoße a1,c,d,g  
dazu Lauchgemüse  
und Salzkartoffeln  
Grießflammerie g,h2  
464kcal/ 4,6 BE

Blumenkohlcremesuppe 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)  
Grießflammerie g,h2

**Samstag**

Erbseneintopf 2,5,i,j  
mit Kasseler, Speck und Kartoffeln  
(Suppeneintopf)  
Joghurt mit Obst 3,g  
497kcal/ 4,7 BE

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Joghurt mit Obst 3,g

**Sonntag**

Rinderkraftbrühe c  
Sauerbraten "Rheinische Art" 3,a1,g,l,j  
dazu Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelknödel  
Tiramisucreme c,g,h2  
556kcal/ 5,4 BE

Rinderkraftbrühe c  
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Herrencreme c,g,h1,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.**