

Speiseplan

28.04.- 04.05.2025



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe c
Bratwurst 2,5,a1,g
dazu Wirsing in Rahmsauce
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert g
534kcal/ 5,2 BE

Dienstag
Gemüsecremesuppe a1,g
Krustenbraten 5,a1,g
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Vanillepudding c,g
557kcal/ 5,4 BE

Mittwoch
Schwarzwurzelcremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,a1,c,g
mit Apfelmus
Bananenpudding c,g,h2
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag
Maifeiertag
Spargelcremesuppe a1,g
Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" 2,a1,g,i,j,l
dazu Blumenkohl
und Spätzle
Vanille-Mousse g,h2
566kcal/ 5,7 BE

Freitag
Kohlrabicremesuppe a1,g
Gedünstetes Wildlachsfilet auf Zitronen-Dillsoße a1,d,g
dazu Blatt-Spinat
und Salzkartoffeln
Pfirsichcreme c,g
529kcal/ 5,2 BE

Samstag
Graupeneintopf 2,5,i,j,l
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Kirsch-Joghurt 3,g
487kcal/ 4,7 BE

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Kalbsbraten a1,g,l
auf Madeirasauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffelgratin
Panna Cottacreme c,g,h1
547kcal/ 5,5 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

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

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

Schwarzwurzelcremesuppe a1,g
Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,a1,c,g
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Bananenpudding c,g,h2

Spargelcremesuppe a1,g
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanille-Mousse g,h2

Kohlrabicremesuppe 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)
Pfirsichcreme c,g

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

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

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.**