

Speiseplan

20.01.- 26.01.2020



Vollkost (Menü 1)

Montag Kartoffelsuppe mit Meerrettich a1,c
Paprikaschote auf Tomatensoße 2,i
dazu Salat
und Butterreis
Joghurtbecher g
478kcal/ 4,7 BE

Dienstag Hühnersuppe mit Reis c
Senfkrustengulasch a1,g,j
dazu Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln
Vanillecreme c,h2
527kcal/ 5,2 BE

Mittwoch Champignoncremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l
auf Mandelsoße
Apfel-Zimtpudding g
539kcal/ 5,4 BE

Donnerstag Buchstabensuppe c
Hähnchen-Cordon Bleu 2,5,a1,g,i,j,l
dazu Rahm-Kohlrabi
und Röstinchen
Maronen-Vanillecreme c,g,h1
583kcal/ 5,3 BE

Freitag Tomatencremesuppe 3,a1,g
Seelachsfilet "Oslo" auf Zitronensoße a1,c,d,g
dazu Rahmspinat
und Salzkartoffeln
Mandelcreme c,g,h1
479 kcal/ 4,8 BE

Samstag Linseneintopf 2,5,i,j
mit Wiener Würstchen und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Joghurt mit Pfirsich 3,g
497kcal/ 4,7 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Schweinfiletspitzen in Gorgonzolasoße c,g,h1,h2
dazu bunte Gemüse
und Butterspätzle
Rotweincreme c,g,h1,h2,l
567 kcal/ 5,6 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

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

Hühnersuppe mit Reis c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanillecreme c,h2

Champignoncremesuppe a1,g
Blaubeer-Pfannkuchen auf Mandelsoße a1,c,g,h1,l
Bei Pfannkuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit .
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Apfel-Zimtpudding g

Buchstabensuppe c
pass. Geflügelfeisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Maronen-Vanillecreme c,g,h1

Tomatencremesuppe 3,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)
Mandelcreme c,g,h1

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

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