

Speiseplan

02.03.- 08.03.2020



Vollkost (Menü 1)

Montag	Zucchinicremesuppe a1,g Hackfleischsoße "Bolognese" a1,c,i,j auf Gabelspaghetti dazu Tomatensalat Puddingbecher g 528kcal/ 6,1 BE
Dienstag	Hühnerbrühe mit Nudeln c,a1 Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l dazu Rahmmöhren und Röstiecken Karamellpudding c,g,h2 521kcal/ 4,6 BE
Mittwoch	Süße Milchsuppe c,g,a1 Rührei a1,c,g mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Moccacreme g,h2 464kcal/ 4,2 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Senfkrustengulasch a1,g,j dazu Bohnensalat und Salzkartoffeln Götterspeise g 525kcal/ 5,1 BE
Freitag	Broccolicremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,i,j,l mit Salzkartoffeln Schokoladencreme c,g,h2 512 kcal/ 5,4 BE
Samstag	Grünkohleintopf "Art des Hauses" 2,5 mit Mettwurst, Speck und Kartoffeln (Gabeleintopf) Joghurtcreme g 411kcal/ 4,3 BE
Sonntag	Rinderbrühe mit Einlage c Rindergeschnetzeltes in dunkler Meerrettichsoße mit Champignons und dazu Rosenkohl und Herrenkartoffeln Herrencreme c,g,l 566 kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Zucchinicremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Puddingbecher g
Hühnerbrühe mit Nudeln c,a1 pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Karamellpudding c,g,h2
Süße Milchsuppe c,g,a1 Rührei a1,c,g mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Moccacreme g,h2
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Götterspeise g
Broccolicremesuppe 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) Schokoladencreme c,g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurtcreme g
Rinderbrühe mit Einlage 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,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.