

# Speiseplan

## 10.08.- 16.08.2020



### Vollkost (Menü 1)

<b>Montag</b>	Hühnerbouillon mit Einlage c Cordon Bleu vom Hähnchen 2,5,a1,c,g,i,j,l dazu Rahmerbsen und Pommes Frites Puddingbecher g,h2 521kcal/ 5,2 BE
<b>Dienstag</b>	Champignoncremesuppe a1,g Königsberger Klopse in Kapernsoße 3,a1,c,g,l dazu Rote Beete-Salat und Salzkartoffeln Aprikosenmus 3,6 512kcal/ 5,3 BE
<b>Mittwoch</b>	Cremsuppe von eingelegte Gurken a1,g,l Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l dazu Mandelsoße Moccacreme a1,g 539kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Leberkäse mit Röstzwiebeln 2,3,5,6,a1,g,f,i dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Grießpudding g,h1 479kcal/ 4,6 BE
<b>Freitag</b>	Butterrübencremesuppe a1,g Bratrollmops 5,6,d,i,j,l dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln Zitronencreme g,h2,l
<b>Samstag</b>	Weißer Bohneneintopf 2,5 mit Kasseler und Kartoffeln (Suppeneintopf) Quark mit Obst 3,g 419kcal/ 4,4 BE
<b>Sonntag</b>	Hochzeitssuppe c Brauhausgulasch in Malzbiersoße a1,g,l dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Herrenkartoffeln Weißweincrème g,h2,l 551kcal/ 5,9 BE

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbouillon mit Einlage c pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Puddingbecher g,h2
Champignoncremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Aprikosenmus 3,6
Cremsuppe von eingelegte Gurken a1,g,l Blaubeer-Pfannkuchen dazu Mandelsoße a1,c,g,h1,l <b>Bei Pfannkuchen geben wir:</b> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <b>nur auf Bestellung am Vortag mit . (Formular im Anhang ausfüllen!).</b> Moccacreme a1,g
Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Grießpudding g,h1
Butterrübencremesuppe 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) Zitronencreme g,h2,l
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Quark mit Obst 3,g
Hochzeitssuppe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweincrème g,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.**