Speiseplan
03. bis 09. Februar 2025

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt.
Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen.

In unseren Speisen können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten sein:

Zusatzstoffe

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Schwefel/Sulphite
6	geschwärzt
7	gewachst (Zitrusfrüchte)
8	Phosphat
9	Süßungsmittel
9*	Quelle für Phenylalanin
ZA	Zuckerart
S	Schweinefleisch/Gelatine

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen gemäß Verordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29.01.1998 (BGBI. 11 230 1998).

- Wir verwenden keine geschwärzten Oliven.
- Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.

Allergene

A1-A6	glutenhaltig
A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
A5	Dinkel
A6	Kamut
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
L	Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pekannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
M	Lupinen
N	Weichtiere

Weitere Informationen über Zusatzstoffe erhalten Sie von der Küchenleitung oder Diätberatung.

Die Menge richtet sich nach der ärztlichen Kostverordnung. Änderungen vorbehalten.

Änderungen vorbehalten.

		Personal		Menü A		Menü B		Menü C	
Montag	**03.02.2025**	Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Tomatensaft		Tomatensaft	
		1 Paar Kalbsbratwürste	3,8,J,S	**Gekochtes Rindfleisch**		**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I	**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I
		Zwiebelsauce		**Meerrettichsauce**	3,5,G,L	**mit Putenwienerle**	1,2,3,4,8,I,J,L	**mit Grünkernklößchen**	A1,A5,C,G,L
		Rahmwirsing	A,G,L	**Bouillonkartoffeln**	I	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
		Kartoffeln		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Rote Grütze	9, 9*, ZA	Obst	7
		Rote Grütze	9, 9*, ZA	Rote Grütze	9, 9*, ZA	Vanillesauce	2,9,G,L,ZA		
		Vanillesauce	2,9,G,L	Vanillesauce	2,9,G,L,ZA				
Dienstag	**04.02.2025**	Kartoffelsuppe	G,L,I	Kartoffelsuppe	G,L,I	Kartoffelsuppe	G,L,I	Rote Betesaft	3
		Geschnetzelte Putenbrust	A1	**Schweinerücken**		**Geschnetzelte Putenbrust**	3,A1,G,L	**Chin. Gemüsepfanne**	1,F
		in Steinpilzrahmsauce	3,G,L	**Bratensauce**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**mit Gemüsereis**	I
		Grüne Nudeln	A1,C	**Gemüsereis**	I	**Karotten**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
		Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Gedämpfte Apfelstücke	2,3,9,ZA	Obst	7
		Obst	7	Obst	7				
Mittwoch	**05.02.2025**	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Gemüsesaft	I
		Geschmelzte Maultaschen	A,C,L,I,S	**1/2 Hähnchen**		**Gekochtes Kalbfleisch**		**Gemüsemaultaschen**	A1,C,G,L,I
		Kartoffelsalat	1,J	**Kartoffelsalat**	1,J	**Kräutersauce**	G,L	**Kartoffelsalat**	1,J
		Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Dampfkartoffeln**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
		Heidelbeerquark	2,9,G,L,ZA	Heidelbeerquark	2,9,G,L,ZA	**Blattspinat**		Heidelbeerquark	2,9,G,L,ZA
						Heidelbeerquark	2,9,G,L,ZA		
Donnerstag	**06.02.2025**	Broccolisuppe	G,L	Broccolisuppe	G,L	Broccolisuppe	G,L	Karottensaft	3
		Pastetchen gefüllt	A1	**Kaninchenkeule**	I	**Hühnerfrikassee**	3,G,L	**Frühlingsrolle**	A1,C,F,I
		mit feinem Ragout	3,C,G,L,J,S	**Bratensauce**	I	**Reis**		**Sojasauce**	2,A,A1,F
		Reis		**Kartoffelknödel**	1,3,5,C	**Spargel**		**Reis**	
		Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Ananaskompott		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
		Dessert		Obst	7			Obst	7
Freitag	**07.02.2025**	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Tomatensaft	
		Gebackene Kartoffeltaschen	1,A,G,L	**Rotbarsch auf Lauch**	D	**Kalbfleischkäse**	2,3,8,J,S	**Pilzragout**	2,3,5,G,L
		gefüllt mit Frischkäse		**helle Sauce**	D,G,L	**Bratensauce**	I	**Bunte Nudeln**	A1
		Kräuter-Sahnedip	1,C,G,I,J,L	**Kartoffeln**		**Kartoffeln**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
		Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kohlrabi**		Birne Helene	2,9,G,L,ZA
		Birne Helene	2,9,G,L,ZA	Birne Helene	2,9,G,L,ZA	Birne Helene	2,9,G,L,ZA		
Samstag	**08.02.2025**	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Rote Betesaft	3
				Hirschgulasch "Försterin"	1,3	**Putenrollbraten**	8,I	**Spaghetti**	A1
				Spätzle	A1,C	**Bratensauce**		**mit veg. "Sauce Bolognese"**	F,I
				Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Petersilienkartoffeln**		**geriebener Käse**	1,2,G
				Pflaumenkompott	2,3,9,ZA	**Blumenkohl**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
						Obst	7	Obst	7
Sonntag	**09.02.2025**	Siehe Patienten-Speisekarte		Steinpilzsauce	G,L	Steinpilzsauce	G,L	Steinpilzsuppe	G,L
				Gegrilltes Putenfilet	A,A1,C	**Kalbsschnitzel natur**		**Bunter Gemüsespieß**	
				Bratensauce		**Bratensauce**		**Tomatensauce**	
				Reis		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Reis**	
				gemischter Blattsalat	1,3,5,9,C,G,L,J	**Broccoli**		**gemischter Blattsalat**	1,3,5,9,C,G,L,J
				Pfirsichkompott		Pfirsichkompott		Pfirsichkompott	

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !