Speiseplan
24. Februar bis 02 . März 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 24.02.2025	Steinpilzsuppe	G,L	Steinpilzsuppe	G,L	Steinpilzsuppe	G,L	Karottensaft	3
	Schnitzel "Wiener Art"	A1,S	**Gegrillter Putenspieß**		**Gekochtes Kalbfleisch**		**Gemüsestrudel**	A1,A4,C,G,I , L
	Pommes frites	A	**Pusztasauce**	5,9,I	**helle Sauce**	G,L	**helle Sauce**	G,L
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Reis**		**Petersilienkartoffeln**		**Reis**	
	Obst	7	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kaisergemüse**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Obst	7	Aprikosenkompott		Obst	7
Dienstag 25.02.2025	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L
	Pizza "Salami"	1,2,3,8,A1,A3,L,S	**Gulasch vom Truthahn**		**Rotbarschfilet**	D	**Bunte Nudeln**	A1
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**auf Gemüse**	I	**mit Pilzragout**	2,3,5,G,L
	Eis	1,F,G,L	**Sauerkraut**	3	**helle Sauce**	D,G,L, I	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Ananaskompott		**Petersilienkartoffeln**		Ananaskompott	
					Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J		
					Ananaskompott			
Mittwoch 26.02.2025	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Gemüsesaft	I
	Schweinelendchen		**Rinderschmorbraten**	I	**Putenfilet natur**		**Linsengemüse**	1,I,J
	mit Senfrahmsauce	G,L,I,J	**Kartoffelknödel**	1,3,5,C	**Bratensauce**	I	**Spätzle**	A1,C
	Nudeln	A1,C	**Rosenkohl**		**Spätzle**	A1,C	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Himbeerquark	2,9,G,L,ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Himbeerquark	2,9,G,L,ZA
	Himbeerquark	2,9,G,L,ZA			Himbeerquark	2,9,G,L,ZA		
Donnerstag 27.02.2025	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L
	Fleischküchle	A,A1,C,S	**Kalbsschnitzel natur**		**Fleischbällchen**	J,S	**Ratatouille "Provencale"**	
	gratinierte Kartoffeln	1,2,G,L	**Bratensauce**	I	**Kräutersauce**	G,L	**Reis**	
	Ratatouille "Provencale" oder		**Reis**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Ratatouille "Provencale"**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Obst	7
	Obst	7	Obst	7	Birnenkompott			
Freitag 28.02.2025	Gulaschsuppe	A1,J,S	Gulaschsuppe	A1,J,S	Rote Betesaft	3	Rote Betesaft	3
	Spätzle Pilzpfanne	3,A1,A5,C	**Gedünstetes Fischfilet**	D	**Kalbsbraten**		**Tomaten mit**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Safran-Gemüsesauce**	D,G,L,I	**Petersilienkartoffeln**		**Getreidefüllung**	A1,C,F,I
	Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA	**Petersilienkartoffeln**		**Kohlrabi**		**vegt. Bratensauce**	
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA	**Kartoffelbrei**	3,G,L
			Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA			**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
							Obst	7
Samstag 01.03.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Tomatensaft	
			Gegrillter		**Kalbsragout**		**Gemüseschnitte**	A1,C,G,L,I
			Hähnchenschlegel		**mit heller Sauce**	3,G,L	**Kartoffelsalat**	1,J
			Kartoffelsalat	1,J	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Blattspinat**		Obst	7
			Erdbeerquark	2,9,ZA,G,L	Erdbeerquark	2,9,ZA,G,L		
Sonntag 02.03.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Karottensaft	3
			Schweinelendchen		**Schweinelendchen**		**Champignons**	
			Grüne Pfeffersauce	G,L	**Bratensauce**		**in heller Sauce**	2,3,5,G,L
			Reis		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Reis**	
			gemischter Blattsalat	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Broccoli**		**gemischter Blattsalat**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Obst	7	Mandarinenkompott		Obst	7

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !