Speiseplan
31. März bis 06. April 2025

	Personal		Menü A		Menü B		Menü C	
Montag 31.03.2025	Lauchsuppe	G,L	Lauchsuppe	G,L	Lauchsuppe	G,L	Lauchsuppe	G,L
	Tortelloni	A1	**Paprika mit**		**Fleischküchle**	J,S	**Paprika**	
	mit Schinken-Käserahmsauce	1,2,8,G,L,S	**Hackfleischfüllung**	J,S	**Bratensauce**		**mit Getreidefüllung**	A1,C,F,I
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Bratensauce**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**veget. Bratensauce**	
	Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA	**Reis**		**Tomaten-Zucchinigemüse**		**Reis**	
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA			Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA
Dienstag 01.04.2025	Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Karottensaft	3
	Gegrillter Schweinenacken mit Sauce		**Rindergulasch**		**Gedünst. Rotbarschfilet**	D	**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I
	Semmelknödel	A,C,G,L,I,S	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Senfsauce**	3,5,D,G,L,J	**mit Grünkernklößchen**	A1,A5,C,G,L
	Apfelrotkohl oder	ZA,3	**Apfelrotkohl**	3,ZA	**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	Obst	7	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Obst	7
	Obst	7			Ananaskompott			
Mittwoch 02.04.2025	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Gemüsesaft	I
	"Schweizer Steak"	1,2,G,L,S	**Schweizer Kalbsteak**	1,2,G,L	**Penne**	A1	**Penne**	A1
	mit Bratensaft		**Bratensauce**		**mit Hackfleischsauce**	I	**mit vegetarischer**	
	Kartoffelkroketten	A1	**Penne**	A1	**Grilltomate**		**Sauce "Bolognese"**	F,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	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Erdbeerquark	2,9,G,L,ZA	Erdbeerquark	2,9,G,L,ZA	Erdbeerquark	2,9,G,L,ZA	Erdbeerquark	2,9,G,L,ZA
Donnerstag 03.04.2025	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I
	Bunte Salatschüssel	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Putengeschnetzeltes**	A1,3,G,I,J,L	**Gegrillter Kalbfleischkäse**	2,3,8,J,S	**Frühlingsrolle**	A1,C,F,I
	mit gebratenen Putenstreifen	A1	**mit Currysauce**	3,G,I,J,L	**Bratensauce**		**Currysauce**	G,I,J,L
	Baguette und Butter	A1, L	**Reis**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Reis**	
	Dessert		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Blumenkohl**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Obst	7	Apfelmus	3	Obst	7
Freitag 04.04.2025	Broccolisuppe	G, L	Broccolisuppe	G, L	Broccolisuppe	G, L	Rote Betesaft	3
	Gefüllte Eierpfannkuchen	A,C,G,L	**Gedünstetes Seelachsfilet**	D	**Schweinebraten**		**Cannelloni**	1,2,A1,C,G,L
	mit Champignons	3,C,G,L	**Tomatensauce**		**Kräuterkartoffeln**		**mit Tomatensauce**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kräuterkartoffeln**		**Kohlrabi**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Rote Grütze	9, 9*, ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Rote Grütze	9, 9*, ZA	Obst	7
	mit Vanillesauce	2,9,G,L,ZA	Rote Grütze	9, 9*, ZA	mit Vanillesauce	2,9,G,L,ZA		
			mit Vanillesauce	2,9,G,L,ZA				
Samstag 05.04.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Tomatensaft	
			Kalbsgulasch		**Kalbsgulasch**		**Gemüse-Reis-Pfanne**	I
			Kartoffelbrei	3,G,L	**Spiralnudeln**	A1	**helle Sauce**	G,L
			Erbsen-Karottengemüse		**Karotten**		**gemischter Blattsalat**	1,3,5,C,G,L,J
			Obst	7	Mandarinenkompott		Obst	7
Sonntag 06.04.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Selleriesuppe	G,L,I	Selleriesuppe	G,L,I	Gemüsesaft	I
			Kaninchenkeule		**Gegrilltes Putenfilet**		**Gemüseteller**	3,ZA,G,L
			"Försterin"	3,I	**Bratensauce**		**Kartoffelbrei**	3,G,L
			Bratensauce		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Spätzle	A1,C	**Broccoli**		Obst	7
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Birnenkompott			
			Obst	7				

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.

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !