Speiseplan
10. bis 16. 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 10.03.2025	Broccolisuppe	G,L	Gemüsesaft	I	Broccolisuppe	G,L	Gemüsesaft	I
	Canneloni	A,C,S	**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I	**Gekochtes Rindfleisch**		**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I
	in Tomatensauce	2,3,8,S	**mit Rindfleisch**		**Schnittlauchsauce**	G,L	**mit Grünkernklößchen**	A1,A5,C,G,L
	geriebener Käse	1,2,G	**gemischter Blattsalat**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kartoffeln**		**gemischter Blattsalat**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Obst	7	**Kaisergemüse**		Obst	7
	Dessert				Ananaskompott			
Dienstag 11.03.2025	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L	Karottensaft	3
	Cordon bleu vom Schwein	1,2,3,A1,C,G,L,S	**Gegrillter Filetspieß**	2,9,S	**Kalbschnitzel natur**		**Zucchini**	
	Pommes frites	A1	**Bratensauce**		**Bratensauce**		**mit Getreidefüllung**	A1,C,F,I
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Curryreis**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Tomatensauce**	
	Frischobst	7	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Karotten**	3	**Curryreis**	
			Pflaumenkompott	2,3,9,ZA	Birnenkompott		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
							Obst	7
Mittwoch 12.03.2025	Tomatensuppe		Tomatensuppe		Tomatensuppe		Rote Betesaft	3
	Lammcurry	G,I,J,L	**Hackbraten**	J,S	**Fischfilet**	D	**Gemüseschnitte**	A1,C,G, I, L
	Basmatireis		**Bratensauce**		**Senfsauce**	3,5,D,G,L,J	**veg. Bratensauce**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kräuterkartoffeln**		**Kräuterkartoffeln**		**Kräuterkartoffeln**	
	Früchtequark	2,3,9,G,L,ZA	**Rosenkohl**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Rosenkohl**	
			Früchtequark	2,9,ZA,G,L	Früchtequark	2,3,9,G,L,ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
							Früchtequark	2,3,9,G,L,ZA
Donnerstag 13.03.2025	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Tomatensaft	
	Gegrilltes Putenfilet		**Kalbsragout**	3,G,L	**Kalbsragout**	3,G,L	**Pastetchen**	A1,C
	Pfefferrahmsauce	G,L	**mit Champignons**		**mit Champignons**		**Gemüseragout**	3,G,L,I
	Mandelbällchen	A1,C,H,H1	**Reis**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**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	**Blattspinat**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Dessert		Obst	7	Apfelmus	3	Obst	7
Freitag 14.03.2025	Gulaschsuppe	A1,J,S	Gulaschsuppe	A1,J,S	Karottensaft	3	Karottensaft	3
	Hausgemachte Reibekuchen	1,3,C,I	**Rotbarschfilet**	D, I	**Hähnchenroulade mit Spinat**	G,L,J	**Gemüse-Lasagne**	A1,A2,A3,A4,A5,F,I
	Apfelmus	3	**auf Gemüse**	I	**Bratensauce**		**Tomatensauce**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**helle Sauce**	D,G,L,I	**Petersilienkartoffeln**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Vanillepudding	2,9,G,L,ZA	**Petersilienkartoffeln**		**Kohlrabi**		Vanillepudding	2,9,G,L,ZA
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Vanillepudding	2,9,ZA,G,L		
			Vanillepudding	2,9,G,L,ZA				
Samstag 15.03.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Rote Betesaft	3
			Truthahngulasch		**Truthahngulasch**		**Gemüseteller**	3,ZA,G,L
			Reis		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Kartoffelbrei**	3,G,L
			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	Mandarinenkompott		Obst	7
Sonntag 16.03.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Selleriesuppe	G,L,I	Selleriesuppe	G,L,I	Gemüsesaft	I
			Schweinerückensteak		**Gedünstete Hähnchenbrust**		**Grüne Nudeln**	A1
			"Jägerart"	3	**Gemüsesauce**	G,L,I	**mit Champignonsauce**	2,3,5,G,L
			Kartoffelbrei	3,G,L	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Erbsen-Karottengemüse		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Obstsalat	3
			Obstsalat	3	Obstsalat	3		

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !