Speiseplan
17. bis 23. 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 17.03.2025	Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Tomatensaft		Tomatensaft	
	Rigatoni	A1,C	**Gekochtes Rindfleisch**		**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I	**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I
	mit Gorgonzolasauce	G,L	**Meerrettichsauce**	3,5,G,L	**mit Putenwienerle**	1,2,3,4,8,I,J,L	**mit Grünkernklößchen**	A1,A5,C,G,L
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**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
	Rote Grütze	9, 9*, ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Rote Grütze	9, 9*, ZA	Obst	7
	Vanillesauce	2,9,G,L	Rote Grütze	9, 9*, ZA	Vanillesauce	2,9,G,L,ZA		
			Vanillesauce	2,9,G,L,ZA				
Dienstag 18.03.2025	Kartoffelsuppe	G,L,I	Kartoffelsuppe	G,L,I	Kartoffelsuppe	G,L,I	Rote Betesaft	3
	Rahmgeschnetzeltes	A1	**Schweinerücken**		**Geschnetzelte Putenbrust**	3,A1,G,L	**Chin. Gemüsepfanne**	1,F
	"Züricher Art"	3,G,L	**Bratensauce**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**mit Gemüsereis**	I
	Spätzle	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 19.03.2025	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Gemüsesaft	I
	Geschmelzte Maultaschen	A,C,L,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 20.03.2025	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	1,3,5,C	**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		Dessert				Dessert	
Freitag 21.03.2025	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,L,I,J	**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 22.03.2025	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	Dessert	
Sonntag 23.03.2025	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 !