Speiseplan
24. bis 30. 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 24.03.2025	Spargelsuppe	G,L	Karottensaft	3	Spargelsuppe	G,L	Karottensaft	3
	Spaghetti Bolognese	A1,I	**Gemüse-Kartoffeleintopf**	I	**Hähnchenroulade**	G,L,J	**Vollkornspaghetti**	A1
	geriebener Käse	1,2,G	**mit Rindfleisch**		**Tomatensauce**		**mit Tomatensauce**	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	**Vollkornspaghetti**	A1	**geriebener Käse**	1,2,G
	Müsliquark	2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA	Müsliquark	2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
					Müsliquark	2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA	Müsliquark	2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA
Dienstag 25.03.2025	Blumenkohlsuppe	G, L	Blumenkohlsuppe	G, L	Blumenkohlsuppe	G, L	Gemüsesaft	I
	Gegrilltes Schweinerückensteak		**Schweinerückensteak**		**Gedünstetes Fischfilet**	D	**Linsen-Gemüseeintopf**	1,I,J
	Kräuterbutter	G,L	**Zwiebelsauce**		**helle Sauce**	D,G,L	**mit Kartoffeln**	
	Pommes frites	A	**Petersilienkartoffeln**		**Petersilienkartoffeln**		**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	**Kaisergemüse**		Obst	7
	Obst	7	Obst	7	Apfelmus	3		
Mittwoch 26.03.2025	Kräutersuppe	G,L,I	Kräutersuppe	G,L,I	Kräutersuppe	G,L,I	Tomatensaft	
	Gnocchi	A,C	**Kalbsbraten**		**Gedünstete Hähnchenbrust**		**Gemüsestrudel**	A1,A4,C,G,L,I
	auf Blattspinat		**Grilltomate**		**Currysauce**	G,I,J,L	**Currysauce**	G,I,J,L
	Käse-Sahnesauce	1,2,G,L	**Nudeln**	A1	**Reis**		**Reis**	
	Eis	1,G,F,L	**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
			Obst	7	Mirabellenkompott	3	Obst	7
Donnerstag 27.03.2025	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Rote Betesaft	3
	Chinapfanne süß sauer	A,F	**Kasseler**	2,3,8,S	**Kalbsfleischbällchen**	J	**Gemüselasagne**	A1,A2,A3,A4,A5,F,I
	Basmatireis		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Tomatensauce**		**Tomatensauce**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Sauerkraut**	3	**Spiralnudeln**	A1	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Obstsalat	3	Obstsalat	3	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Obstsalat	3
					Obstsalat	3		
Freitag 28.03.2025	Champignonsuppe	G, L	Champignonsuppe	G, L	Champignonsuppe	G, L	Gemüsesaft	I
	Spaghetti	A1	**Gedünstetes Lachsfilet**	D	**Schweinerücken**		**Schnittlauchquark**	G,L
	mit Meeresfrüchten	A,N	**Zitronensauce**	D,G,L	**Bratensauce**		**Pellkartoffeln**	
	in Safran-Gemüsesauce	1,C,D,L,I	**Petersilienkartoffeln**		**Petersilienkartoffeln**		**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	**Broccoli**		Obst	7
	Pudding mit Cappuccinogeschmack	2,9,G,L,ZA	Pudding mit Cappuccinogeschmack	2,9,G,L,ZA	Pudding mit Cappuccinogeschmack	2,9,G,L,ZA		
Samstag 29.03.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Rinderbrühe mit Nudeln	A1,C,I	Rinderbrühe mit Nudeln	A1,C,I	Karottensaft	3
			Gekochtes Rindfleisch		**Gekochtes Rindfleisch**		**Gemüseteller**	3,ZA, G,L
			Meerrettichsauce	3,5,G,L	**Schnittlauchsauce**	G,L	**Kartoffelbrei**	3,G,L
			Kartoffeln		**Kartoffeln**		**Gemischter Blattsalat**	1,3,5,C,G,L,J
			Rote Betesalat	1,9,J	**Karotten**		Obst	7
			Obst	7	Ananaskompott			
Sonntag 30.03.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L
			Schweinemedaillons	S	**Gedünstetes Hähnchenbrustfilet**		**Grüne Nudeln**	A1
			Steinpilzsauce	3,G,L	**Kräutersauce**	G,L	**mit Steinpilzsauce**	3,G,L
			Grüne Nudeln	A1	**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	**Kaisergemüse**		Obst	7
			Mandarinenquark	2,9,G,L,ZA	Mandarinenquark	2,9,G,L,ZA		

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !