Speiseplan
14. bis 20. April 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 14.04.2025	Tomatensuppe	G,L	Tomatensuppe		Tomatensuppe		Rote Betesaft	3
	"Chicken Crossies"	A,A1	**Geflügelbratwurst**	3	**Fleischküchle**	J,S	**Zucchinipuffer**	1,3,5,C
	Cocktailsauce	1,G,L,J	**Bratensauce**		**Bratensauce**		**Kartoffelbrei**	3,G,L
	Kartoffelsalat	1,J	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Petersilienkartoffeln**		**Grilltomate**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Karotten**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Kirschquark	2,3,9,G,L,ZA	Kirschquark	2,3,9,ZA,G,L	Kirschquark	2,3,9,ZA,G,L	Obst	7
Dienstag 15.04.2025	Karottensuppe	A,G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Tomatensaft	
	Grillbraten	S	**Sauerbraten**	1,I,J	**Fischröllchen**	D,I	**Kräuterquark**	G,L
	mit Pfefferrahmsauce	G,L	**Kartoffelknödel**	1,3,5,C	**mit Gemüsefüllung**		**Pellkartoffeln**	
	Nudeln	A1	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Dillsauce**	D,G,L,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	Obst	7	**Kartoffeln**		Obst	7
	Frischobst	7			**Kaisergemüse**			
					Birnenkompott			
Mittwoch 16.04.2025	Lauchsuppe	A,G,L	Lauchsuppe	G,L	Lauchsuppe	G,L	Gemüsesaft	I
	Currywurst	1,2,3,8,J,S	**Schweinerückensteak**		**Kalbsgulasch**	I	**Gemüseteller**	3,ZA,G,L
	Pommes frites	A	**Pusztasauce**	5,9,I	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Kartoffelbrei**	3,G,L
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Nudeln**	A1	**Broccoli**		**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	Rote Grütze	9, 9*, ZA
	Vanillesauce	2,9,G,L	Rote Grütze	9, 9*, ZA	mit Vanillesauce	2,9,G,L,ZA	mit Vanillesauce	2,9,G,L,ZA
			mit Vanillesauce	2,9,G,L,ZA				
Donnerstag 17.04.2025	Zwiebelsuppe	A	Zwiebelsuppe		Selleriesuppe	G,L,I	Zwiebelsuppe	
	Fleischbällchen	A,A1,C,S	**Kalbsbraten**		**Königsberger Klopse**	J,S	**Gemüsestrudel**	A1,A4,C,G,L,I
	Steinpilzrahmsauce	3,G,L	**Petersilienkartoffeln**		**Kapernsauce**	G,L	**Tomatensauce**	
	Reis		**Blumenkohl**		**Reis**		**Reis**	
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Pfirsichquark	2,9,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
	Pfirsichquark	2,9,G,L,ZA			Pfirsichquark	2,9,G,L,ZA	Pfirsichquark	2,9,G,L,ZA
Freitag 18.04.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Bärlauchsuppe	G,L	Gemüsesaft	I	Bärlauchsuppe	G,L
			Gedünstetes Seelachsfilet	D	**Schweinerücken**		**Überbackener Blumenkohl**	1,2,G,L
			Gemüsesauce	D,G,L,I	**Bratensauce**		**Kräuterkartoffeln**	
			Kräuterkartoffeln		**Kräuterkartoffeln**		**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**		Obst	7
			Karamellpudding	2,9,G,L,ZA	Karamellpudding	2,9,G,L,ZA		
Samstag 19.04.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Champignonsuppe	G,L	Champignonsuppe	G,L	Karottensaft	3
			Badisches Schäufele	2,3,8,S	**Putenrollbraten**	8,I	**Sellerieschnitzel**	A1,I
			Kartoffelsalat	1,J	**Bratensauce**		**Kartoffelsalat**	1,J
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Spiralnudeln**	A1	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Obst	7	**Blattspinat**		Obst	7
					Apfelmus	3		
Sonntag 20.04.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Gemüsebrühe mit Nudeln	I,A1,C	Gemüsebrühe mit Nudeln	I,A1,C	Gemüsebrühe mit Nudeln	I,A1,C
			Gegrilltes Putenfilet		**Gegrilltes Putenfilet**		**Frühlingsrolle**	A1,C,F,I
			Currysauce	G,I,J,L	**Bratensauce**		**Currysauce**	G,I,J,L
			Reis		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Reis**	
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Broccoli**		**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 !