Speiseplan 29.Dezember bis 04.Januar 2026

	Personal	Menü	Menü A		Menü B		Menü C	
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.	Canneloni in Tomatensauce geriebener Käse	G,L A1,C,I,S Gemüse-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch gemischter Blattsalat 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst	I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Broccolisuppe Gekochtes Rindfleisch Schnittlauchsauce Kartoffeln Kaisergemüse Ananaskompott	G,L G,L	Gemüsesaft Gemüse-Kartoffeleintopf mit Grünkernklößchen gemischter Blattsalat Obst	I A1,A5,C,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	
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 	Cordon bleu vom Schwein	G,L Blumenkohlsuppe G,3,A1,C,G,L,S A Bratensauce Curryreis Salate der Saison Pflaumenkompott	G,L 2,9,S 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,ZA	Blumenkohlsuppe Kalbschnitzel natur Bratensauce Kartoffelbrei Karotten Birnenkompott	G,L 3,G,L	Karottensaft Zucchini mit Getreidefüllung Tomatensauce Curryreis Salate der Saison Obst	3 A1,C,F,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	
 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. 	Wittwoch Siehe Patienten-Speisekarte	Tomatensuppe Hackbraten Bratensauce Kräuterkartoffeln Rosenkohl Früchtequark	J,S 2,9,ZA,G,L	Tomatensuppe Fischfilet Senfsauce Kräuterkartoffeln Salate der Saison Früchtequark	D 3,5,D,G,L,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA	Rote Betesaft Gemüseschnitte veg. Bratensauce Kräuterkartoffeln Rosenkohl Salate der Saison Früchtequark	3 A1,C,G, I, L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA	
Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.		1/1 a a	•		•	T		
Allergene A1-A6 glutenhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel	O1.01.2026 Siehe Patienten-Speisekarte	Klare Gemüsesuppe Kalbsragout mit Champignons Reis Salate der Saison Obst	1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Klare Gemüsesuppe Kalbsragout mit Champignons Kartoffelbrei Blattspinat Apfelmus	3,G,L 3,G,L	Tomatensaft Pastetchen Gemüseragout Reis Salate der Saison Obst	A1,C 3,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	
A6 Kamut B Krebstiere								
 C Ei D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch L Laktose H Schalenfrüchte H1 Mandeln 	Gebackene Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Kräuter-Sahnedip Salate der Saison	A1,J,S A,G,L Rotbarschfilet auf Gemüse 1,C,G,L,I,J helle Sauce 1,3,5,9,C,G,L,I,J Petersilienkartoffeln 2,9,G,L,ZA Vanillepudding	A1,J,S D, I I D,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Karottensaft Hähnchenroulade mit Spinat Bratensauce Petersilienkartoffeln Kohlrabi Vanillepudding	3 G,L,J 2,9,ZA,G,L	Karottensaft Gemüse-Lasagne Tomatensauce Salate der Saison Vanillepudding	3 A1,A2,A3,A4,A5,F,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	
H2 Haselnüsse H3 Walnüsse		Hühnerbrühe mit Einlage		Hühnerbrühe mit Einlage		Rote Betesaft	2	
 H4 Cashewnüsse H5 Pekannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse I Sellerie 	Siehe Patienten-Speisekarte	Truthahngulasch Reis Salate der Saison Obst	1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Truthahngulasch Kartoffelbrei Blumenkohl Mandarinenkompott	1 3,G,L	Gemüseteller Kartoffelbrei Salate der Saison Obst	3,ZA,G,L 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	
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. 	Siehe Patienten-Speisekarte	Selleriesuppe Schweinerückensteak "Jägerart" Kartoffelbrei Erbsen-Karottengemüse Obstsalat	G,L,I 3 3,G,L	Selleriesuppe Gedünstete Hähnchenbrust Gemüsesauce Kartoffelbrei Salate der Saison Obstsalat	G,L,I G,L,I 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3	Gemüsesaft Grüne Nudeln mit Champignonsauce Salate der Saison Obstsalat	I A1 2,3,5,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3	

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien!