Speiseplan
25. bis 31. Juni 2026

	Personal	Menü A	Menü B	Menü C
Montag 25.05.2026	**Siehe Patienten-Speisekarte**	Lauchsuppe G,L **Paprika mit** **Hackfleischfüllung** J,S **Bratensauce** **Reis** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Pudding mit Nussgeschmack 2,9,G,L,ZA	Lauchsuppe G,L **Fleischküchle** J,S **Bratensauce** **Kartoffelbrei** 3,G,L **Tomaten-Zucchinigemüse** Pudding mit Nussgeschmack 2,9,G,L,ZA	Lauchsuppe G,L **Paprika** **mit Getreidefüllung** A1,C,F,I **veget. Bratensauce** **Reis** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Pudding mit Nussgeschmack 2,9,G,L,ZA
Dienstag 26.05.2026	Zucchinisuppe G,L **Gegrillter Schweinenacken mit Sauce** **gebackene Drillinge** S **gebratener Spitzkohl oder** ZA,3 **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7	Zucchinisuppe G,L **Rindergulasch** **Kartoffelbrei** 3,G,L **gebratener Spitzkohl** Obst 7	Zucchinisuppe G,L **Gedünst. Rotbarschfilet** D **Senfsauce** 3,5,D,G,L,J **Kartoffeln** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Ananaskompott	Karottensaft 3 **Gemüse-Kartoffeleintopf** I **mit Grünkernklößchen** A1,A5,C,G,L **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7
Mittwoch 27.05.2026	Karottensuppe G,L **"Schweizer Steak"** 1,2,G,L,S **mit Bratensaft** **Kartoffelkroketten** A1 **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Erdbeerquark 2,9,G,L,ZA	Karottensuppe G,L **Schweizer Kalbsteak** 1,2,G,L **Bratensauce** **Penne** A1 **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Erdbeerquark 2,9,G,L,ZA	Karottensuppe G,L **Penne** A1 **mit Hackfleischsauce** I **Grilltomate** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Erdbeerquark 2,9,G,L,ZA	Gemüsesaft I **Penne** A1 **mit vegetarischer** **Sauce "Bolognese"** F,I **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Erdbeerquark 2,9,G,L,ZA
Donnerstag 28.05.2026	Klare Gemüsesuppe I **Bunte Salatschüssel** **mit gebratenen Putenstreifen** 1,3,5,9,C,G,L,I,J **Baguette und Butter** A1 Dessert A1, L	Klare Gemüsesuppe I **Putengeschnetzeltes** A1,3,G,I,J,L **mit Currysauce** 3,G,I,J,L **Reis** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7	Klare Gemüsesuppe I **Gegrillter Kalbfleischkäse** 2,3,8,J,S **Bratensauce** **Kartoffelbrei** 3,G,L **Blumenkohl** Apfelmus 3	Klare Gemüsesuppe I **Frühlingsrolle** A1,C,F,I **Currysauce** G,I,J,L **Reis** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7
Freitag 29.05.2026	Broccolisuppe G, L **Asia Bowl** **mit marinierten Salaten** 1,2,3,5,9,F **gebratenen Garnelen** B **pikantem Dressing** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Rote Grütze 9, 9*, ZA mit Vanillesauce 2,9,G,L,ZA	Broccolisuppe G, L **Gedünstetes Seelachsfilet** D **Tomatensauce** **Kräuterkartoffeln** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Rote Grütze 9, 9*, ZA mit Vanillesauce 2,9,G,L,ZA	Broccolisuppe G, L **Schweinebraten** **Kräuterkartoffeln** **Kohlrabi** Rote Grütze 9, 9*, ZA mit Vanillesauce 2,9,G,L,ZA	Rote Betesaft 3 **Cannelloni** 1,2,A1,C,G,L **mit Tomatensauce** **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7
Samstag 30.05.2026	Siehe Patienten-Speisekarte	Hühnerbrühe mit Einlage I **Kalbsgulasch** **Kartoffelbrei** 3,G,L **Erbsen-Karottengemüse** Obst 7	Hühnerbrühe mit Einlage I **Kalbsgulasch** **Spiralnudeln** A1 **Karotten** Mandarinenkompott	Tomatensaft **Gemüse-Reis-Pfanne** I **helle Sauce** G,L **gemischter Blattsalat** 1,3,5,C,G,L,J Obst 7
Sonntag 31.05.2026	Siehe Patienten-Speisekarte	Selleriesuppe G,L,I **Kaninchenkeule** **"Försterin"** 3,I **Bratensauce** **Spätzle** A1,C **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7	Selleriesuppe G,L,I **Gegrilltes Putenfilet** **Bratensauce** **Kartoffelbrei** 3,G,L **Broccoli** Birnenkompott	Gemüsesaft I **Gemüseteller** 3,ZA,G,L **Kartoffelbrei** 3,G,L **Salate der Saison** 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 7

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.

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !