Speiseplan 25. bis 31. August 2025

		Personal			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.	Montag		Broccolisuppe Canneloni in Tomatensauce geriebener Käse Salate der Saison Dessert	G,L A1,C,I,S 1,2,G 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Gemüsesaft Gemüse-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch gemischter Blattsalat 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) 	Dienstag	26.08.2025	Blumenkohlsuppe Cordon bleu vom Schwein Pommes frites Salate der Saison Frischobst	G,L 2,3,A1,C,G,L,S A 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Blumenkohlsuppe Gegrillter Filetspieß 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
8 Phosphat									UDSt	
 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). 	Mittwoch	27.08.2025	Tomatensuppe Gyrosteller Tzatziki Bratkartoffeln Salate der Saison Früchtequark	S G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA	Tomatensuppe Hackbraten Bratensauce Kräuterkartoffeln Bohnen 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 Bohnen Salate der Saison	3 A1,C,G, I, L 1,3,5,9,C,G,L,I,J
 Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen. 									Früchtequark	2,3,9,G,L,ZA
Allergene A1-A6 glutenhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel	Donnerstag	28.08.2025	Klare Gemüsesuppe Gegrilltes Putenfilet Pfefferrahmsauce Mandelbällchen Salate der Saison Dessert	I G,L A1,C,H,H1 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Klare Gemüsesuppe Kalbsragout mit Champignons Reis Salate der Saison Obst	I 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Klare Gemüsesuppe Kalbsragout mit Champignons Kartoffelbrei Blattspinat Apfelmus	I 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	Freitag	29.08.2025	Gulaschsuppe Hausgemachte Reibekuchen Apfelmus Salate der Saison Vanillepudding	A1,J,S 1,3,C,I 3 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Gulaschsuppe Rotbarschfilet auf Gemüse helle Sauce Petersilienkartoffeln Salate der Saison 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 H4 Cashewnüsse H5 Pekannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse I Sellerie 	Samstag	30.08.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage Truthahngulasch Reis Salate der Saison Obst	1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Hühnerbrühe mit Einlage Truthahngulasch Kartoffelbrei Blumenkohl Mandarinenkompott	I 3,G,L	Rote Betesaft Gemüseteller Kartoffelbrei Salate der Saison Obst	3 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. 	Sonntag	31.08.2025	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!