## Speiseplan 24. bis 30. November 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. In unseren Speisen können folgende	Zucchinisuppe  Kalbsbratwürste  Zwiebelsauce Rahmwirsing Kartoffeln Rote Grütze Vanillesauce	G,L 3,8,J,S G,L 9, 9*, ZA 2,9,G,L,ZA	Zucchinisuppe Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Salate der Saison Rote Grütze Vanillesauce	G,L  3,5,G,L  1,3,5,9,C,G,L,I,J  9, 9*, ZA  2,9,G,L,ZA	Tomatensaft Gemüse-Kartoffeleintopf mit Putenwienerle Salate der Saison Rote Grütze Vanillesauce	I 1,2,3,4,8,I,J,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 9, 9*, ZA 2,9,G,L,ZA	Tomatensaft Gemüse-Kartoffeleintopf mit Grünkernklößchen Salate der Saison Obst	I A1,A5,C,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
Zusatzstoffe und Allergene enthalten sein:								
<ul> <li>Zusatzstoffe</li> <li>1 Farbstoffe</li> <li>2 Konservierungsstoffe</li> <li>3 Antioxidationsmittel</li> <li>4 Geschmacksverstärker</li> <li>5 Schwefel/Sulphite</li> <li>6 geschwärzt</li> <li>7 gewachst ( Zitrusfrüchte )</li> </ul>	Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art" Spätzle Salate der Saison Obst	G,L,I A1 3,A1,G,L A1,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Kartoffelsuppe Schweinerücken Bratensauce Gemüsereis Salate der Saison Obst	G,L,I I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Kartoffelsuppe Geschnetzelte Putenbrust Kartoffelbrei Karotten Gedämpfte Apfelstücke	G,L,I 3,A1,G,L 3,G,L 2,3,9,ZA	Rote Betesaft Chin. Gemüsepfanne mit Gemüsereis Salate der Saison Obst	3 1,F I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
<ul><li>8 Phosphat</li><li>9 Süßungsmittel</li></ul>								
<ul> <li>9* Quelle für Phenylalanin</li> <li>ZA Zuckerart</li> <li>S Schweinefleisch/Gelatine</li> <li>Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen gemäß Verordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29.01.1998 (BGBI. 11 230 1998).</li> <li>Wir verwenden keine geschwärzten Oliven.</li> </ul>	Klare Gemüsesuppe  Geschmelzte Maultascher  Kartoffelsalat  Salate der Saison  Heidelbeerquark	I A,C,L,I,S 1,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Klare Gemüsesuppe  1/2 Hähnchen  Kartoffelsalat  Salate der Saison  Heidelbeerquark	1,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Klare Gemüsesuppe Gekochtes Kalbfleisch Kräutersauce Dampfkartoffeln Blattspinat Heidelbeerquark	I G,L 2,9,G,L,ZA	Gemüsesaft Gemüsemaultaschen Kartoffelsalat Salate der Saison Heidelbeerquark	I A1,C,G,L,I 1,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA
Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.								
Allergene A1-A6 glutenhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel	Broccolisuppe Pastetchen gefüllt mit feinem Ragout Reis Salate der Saison Dessert	G,L A1 3,C,G,L,J,S 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Broccolisuppe Kaninchenkeule Bratensauce Kartoffelknödel Salate der Saison Obst	G,L I I 1,3,5,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Broccolisuppe Hühnerfrikassee Reis Spargel Ananaskompott	G,L 3,G,L	Karottensaft Frühlingsrolle Sojasauce Reis Salate der Saison Obst	3 A1,C,F,I 2,A,A1,F 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
A6 Kamut B Krebstiere								
<ul> <li>C Ei</li> <li>D Fisch</li> <li>E Erdnüsse</li> <li>F Soja</li> <li>G Milch</li> <li>L Laktose</li> <li>H Schalenfrüchte</li> </ul>	Karottensuppe  Gefüllte Eierpfannkuchen  mit Champignons  Salate der Saison  Birne Helene	G,L A1,C,G,L 3,C,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Karottensuppe Rotbarsch auf Lauch helle Sauce Kartoffeln Salate der Saison Birne Helene	G,L D D,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Karottensuppe Kalbfleischkäse Bratensauce Kartoffeln Kohlrabi Birne Helene	G,L 2,3,8,J,S I 2,9,G,L,ZA	Tomatensaft Pilzragout Bunte Nudeln Salate der Saison Birne Helene	2,3,5,G,L A1 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA
<ul><li>H1 Mandeln</li><li>H2 Haselnüsse</li></ul>								
<ul> <li>H3 Walnüsse</li> <li>H4 Cashewnüsse</li> <li>H5 Pekannüsse</li> <li>H6 Paranüsse</li> <li>H7 Pistazien</li> <li>H8 Macadamianüsse</li> <li>I Sellerie</li> </ul>	Siehe Patienten-Speis	ekarte	Hühnerbrühe mit Einlage Hirschgulasch "Försterin" Spätzle Salate der Saison Pflaumenkompott	I 1,3 A1,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,ZA	Hühnerbrühe mit Einlage Putenrollbraten Bratensauce Petersilienkartoffeln Blumenkohl Obst	7	Rote Betesaft  Spaghetti mit veg. "Sauce Bolognese" geriebener Käse Salate der Saison Obst	3 A1 F,I 1,2,G 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.	30.11.2025 Siehe Patienten-Speis	ekarte	Steinpilzsauce Gegrilltes Putenfilet Bratensauce Reis gemischter Blattsalat Pfirsichkompott	G,L A,A1,C 1,3,5,9,C,G,L,J	Steinpilzsauce Kalbsschnitzel natur Bratensauce Kartoffelbrei Broccoli Pfirsichkompott	G,L 3,G,L	Steinpilzsuppe Bunter Gemüsespieß Tomatensauce Reis gemischter Blattsalat Pfirsichkompott	G,L 1,3,5,9,C,G,L,J

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien!