Speiseplan 01. bis 07. Dezember 2025

	Personal		MenüA		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.	Spargelsuppe Spaghetti Bolognese geriebener Käse Salate der Saison Müsliquark	G,L A1,I 1,2,G 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA	Karottensaft Gemüse-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch Salate der Saison Müsliquark	3 I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA	Spargelsuppe Hähnchenroulade Tomatensauce Vollkornspaghetti Salate der Saison Müsliquark	G,L G,L,J A1 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA	Karottensaft Vollkornspaghetti mit Tomatensauce geriebener Käse Salate der Saison Müsliquark	3 A1 G,L 1,2,G 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,5,9,A,E,F,G,L,ZA
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) 	Blumenkohlsuppe Gegrilltes Schweinerückensteak Kräuterbutter Pommes frites Salate der Saison Obst	G, L G, L A 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Blumenkohlsuppe Schweinerückensteak Zwiebelsauce Petersilienkartoffeln Salate der Saison Obst	G, L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Blumenkohlsuppe Gedünstetes Fischfilet helle Sauce Petersilienkartoffeln Kaisergemüse Apfelmus	G, L D D,G,L	Gemüsesaft Linsen-Gemüseeintopf mit Kartoffeln Salate der Saison Obst	I 1,I,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
8 Phosphat9 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). 	Kräutersuppe Gnocchi auf Blattspinat Käse-Sahnesauce Eis	G,L,I A,C 1,2,G,L 1,G,F,L	Kräutersuppe Kalbsbraten Grilltomate Nudeln Salate der Saison Obst	G,L,I A1 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Kräutersuppe Gedünstete Hähnchenbrust Currysauce Reis Blattspinat Mirabellenkompott	G,L,I G,I,J,L	Tomatensaft Gemüsestrudel Currysauce Reis Salate der Saison Obst	A1,A4,C,G,L,I G,I,J,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
 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	Hühnerbrühe mit Einlage Chinapfanne "süß sauer" Basmatireis Salate der Saison Obstsalat	I A,F 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3	Hühnerbrühe mit Einlage Kasseler Kartoffelbrei Sauerkraut Obstsalat	I 2,3,8,S 3,G,L 3	Hühnerbrühe mit Einlage Kalbsfleischbällchen Tomatensauce Spiralnudeln Salate der Saison Obstsalat	I J A1 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3	Rote Betesaft Gemüselasagne Tomatensauce Salate der Saison Obstsalat	3 A1,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3
Krebstiere Ei Fisch Erdnüsse Soja Milch Laktose H Schalenfrüchte H1 Mandeln	Champignonsuppe Spaghetti mit Meeresfrüchten in Safran-Gemüsesauce Salate der Saison Pudding mit Cappuccinogeschmack	G, L A1 A,N 1,C,D,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Champignonsuppe Gedünstetes Lachsfilet Zitronensauce Petersilienkartoffeln Salate der Saison Pudding mit Cappuccinogeschmack	G, L D D,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Champignonsuppe Schweinerücken Bratensauce Petersilienkartoffeln Broccoli Pudding mit Cappuccinogeschmack	G, L 2,9,G,L,ZA	Gemüsesaft Schnittlauchquark Pellkartoffeln Salate der Saison Obst	I G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
 H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pekannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse I Sellerie 	Siehe Patienten-Speisekarte		Rinderbrühe mit Nudeln Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Kartoffeln Rote Betesalat Obst	A1,C,I 3,5,G,L 1,9,J 7	Rinderbrühe mit Nudeln Gekochtes Rindfleisch Schnittlauchsauce Kartoffeln Karotten Ananaskompott	A1,C,I G,L	Karottensaft Gemüseteller Kartoffelbrei Gemischter Blattsalat Obst	3 3,ZA, G,L 3,G,L 1,3,5,C,G,L,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		Schweinemedaillons Steinpilzsauce Grüne Nudeln Salate der Saison Mandarinenquark	G,L S 3,G,L A1 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Karottensuppe Gedünstetes Hähnchenbrustf Kräutersauce Kartoffelbrei Kaisergemüse Mandarinenquark	G,L ilet G,L 3,G,L 2,9,G,L,ZA	Grüne Nudeln mit Steinpilzsauce Salate der Saison Obst	G,L A1 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien!