## Speiseplan 08. bis 14. 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. In unseren Speisen können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten sein:	Lauchsuppe Tortelloni mit Schinken-Käserahmsauce Salate der Saison Pudding mit Nussgeschmack  C,L A1 1,2,8,G,L,S 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Lauchsuppe  Paprika mit  Hackfleischfüllung  Bratensauce  Reis  Salate der Saison  1,3,5,9,C,G,L,I,J  Pudding mit Nussgeschmack  2,9,G,L,ZA	Lauchsuppe  Fleischküchle  Bratensauce  Kartoffelbrei  Tomaten-Zucchinigemüse  Pudding mit Nussgeschmack  2,9,G,L,ZA	Lauchsuppe  Paprika mit Getreidefüllung veget. Bratensauce Reis Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Pudding mit Nussgeschmack 2,9,G,L,ZA
<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> <li>8 Phosphat</li> </ul>	Zucchinisuppe  Gegrillter Schweinenacken mit Sauce  Semmelknödel  A,C,G,L,I,S  Apfelrotkohl oder  Salate der Saison  Obst  Zucchinisuppe  G,L  A,C,G,L,I,S  ZA,3  1,3,5,9,C,G,L,I,J	Zucchinisuppe Rindergulasch Kartoffelbrei Apfelrotkohl Obst  G,L 3,G,L 3,ZA 7	Zucchinisuppe G,L Gedünst. Rotbarschfilet Senfsauce Kartoffeln Salate der Saison Ananaskompott  G,L D 3,5,D,G,L,J 1,3,5,9,C,G,L,J	Karottensaft  Gemüse-Kartoffeleintopf mit Grünkernklößchen Salate der Saison Obst  A1,A5,C,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J
<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>	Karottensuppe  "Schweizer Steak"  mit Bratensaft  Kartoffelkroketten  Salate der Saison  Erdbeerquark  Salate der Saison  Erdbeerquark  G,L  1,2,G,L,S  A1  1,3,5,9,C,G,L,I,J  2,9,G,L,ZA	Karottensuppe  Schweizer Kalbsteak Bratensauce Penne Salate der Saison Erdbeerquark  G,L 1,2,G,L 1,2,G,L 1,2,G,L 1,2,G,L 2,9,G,L,I,J 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 Penne A1 mit vegetarischer Sauce "Bolognese" Salate der Saison Erdbeerquark  I A1 A1 A1 A1 A1 A1 A2 A2 A3 A3 A3 A3 A4
<ul> <li>Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.</li> <li>Allergene</li> <li>A1-A6 glutenhaltig</li> <li>A1 Weizen</li> <li>A2 Roggen</li> <li>A3 Gerste</li> <li>A4 Hafer</li> <li>A5 Dinkel</li> </ul>	Klare Gemüsesuppe  Bunte Salatschüssel  mit gebratenen Putenstreifen  Baguette und Butter  Dessert  Klare Gemüsesuppe  1,3,5,9,C,G,L,I,J  A1  A1, L	Klare Gemüsesuppe Putengeschnetzeltes mit Currysauce Reis Salate der Saison Obst  I A1,3,G,I,J,L 3,G,I,J,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Klare Gemüsesuppe Gegrillter Kalbfleischkäse Bratensauce Kartoffelbrei Blumenkohl Apfelmus  Gegrillter Kalbfleischkäse 2,3,8,J,S 3,G,L 3,G,L	Klare Gemüsesuppe Frühlingsrolle Currysauce Reis Salate der Saison Obst  I A1,C,F;I G,I,J,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	Broccolisuppe  G, L  Gebackene Kartoffeltaschen  gefüllt mit Frischkäse  Kräuter-Sahnedip  Salate der Saison  Rote Grütze  mit Vanillesauce  G, L  A,G,L  1,C,G,I,L  1,3,5,9,C,G,L,I,J  9, 9*, ZA  2,9,G,L,ZA	Broccolisuppe G, L Gedünstetes Seelachsfilet 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  Schweinebraten  Kräuterkartoffeln  Kohlrabi  Rote Grütze  mit Vanillesauce  G, L  9, 1	Rote Betesaft  Cannelloni  mit Tomatensauce  Salate der Saison  Obst  1,2,A1,C,G,L  1,3,5,9,C,G,L,I,J
<ul> <li>H2 Haselnüsse</li> <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-Speisekarte	Hühnerbrühe mit Einlage  Kalbsgulasch Kartoffelbrei 3,G,L  Erbsen-Karottengemüse  Obst 7	Hühnerbrühe mit Einlage  Kalbsgulasch Spiralnudeln Karotten Mandarinenkompott	Tomatensaft Gemüse-Reis-Pfanne helle Sauce gemischter Blattsalat Obst  Tomatensaft  I  I  I  I  I  I  I  I  I  I  I  I  I
<ul> <li>J Senf</li> <li>K Sesam</li> <li>M Lupinen</li> <li>N Weichtiere</li> <li>Weitere Informationen über Zusatzstoffe erhalten Sie von der Küchenleitung oder Diätberatung.</li> <li>Die Menge richtet sich nach der ärztlichen Kostverordnung. Änderungen vorbehalten.</li> <li>Änderungen vorbehalten.</li> </ul>	Siehe Patienten-Speisekarte	Selleriesuppe  Kaninchenkeule "Försterin"  Bratensauce  Spätzle  Salate der Saison  Obst  G,L,I  G,L,I  A1,C  1,3,5,9,C,G,L,I,J	Selleriesuppe G,L,I Gegrilltes Putenfilet Bratensauce Kartoffelbrei Broccoli Birnenkompott	Gemüsesaft Gemüseteller Kartoffelbrei Salate der Saison Obst  I  J  J  J  J  J  J  J  J  J  J  J  J

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien!