## Speiseplan 15. bis 21. Dezember 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.	Steinpilzsuppe Schnitzel "Wiener Art" Pommes frites Salate der Saison Obst	G,L A1,S A 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Steinpilzsuppe Gegrillter Putenspieß Pusztasauce Reis Salate der Saison Obst	G,L  5,9,I  1,3,5,9,C,G,L,I,J  7	Steinpilzsuppe Gekochtes Kalbfleisch helle Sauce Petersilienkartoffeln Kaisergemüse Aprikosenkompott	G,L G,L	Karottensaft Gemüsestrudel helle Sauce Reis Salate der Saison Obst	3 A1,A4,C,G,I, L G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
In unseren Speisen können folgende 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>	Blumenkohlsuppe Pizza "Salami" Salate der Saison Eis	G,L 1,2,3,8,A1,A3,L,S 1,3,5,9,C,G,L,I,J 1,F,G,L	Blumenkohlsuppe Gulasch vom Truthahn Kartoffelbrei Sauerkraut Ananaskompott	G,L 3,G,L 3	Blumenkohlsuppe Rotbarschfilet auf Gemüse helle Sauce Petersilienkartoffeln Salate der Saison Ananaskompott	G,L D I D,G,L, I	Blumenkohlsuppe Bunte Nudeln mit Pilzragout Salate der Saison Ananaskompott	G,L A1 2,3,5,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J
<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> </ul>	Klare Gemüsesuppe  Schweinelendchen  mit Champignonrahmsauce  Nudeln  Salate der Saison  Himbeerquark	I 3,G,L A1,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Klare Gemüsesuppe Rinderschmorbraten Kartoffelknödel Rosenkohl Himbeerquark	I 1,3,5,C 2,9,G,L,ZA	Klare Gemüsesuppe Putenfilet natur Bratensauce Spätzle Salate der Saison Himbeerquark	I A1,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Gemüsesaft Linsengemüse Spätzle Salate der Saison Himbeerquark	I 1,I,J A1,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA
<ul> <li>Wir verwenden keine geschwärzten Oliven.</li> <li>Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.</li> </ul>								
Allergene A1-A6 glutenhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel	Karottensuppe Fleischküchle gratinierte Kartoffeln Ratatouille "Provencale" oder Salate der Saison Obst	G,L A,A1,C,S 1,2,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Karottensuppe Kalbsschnitzel natur Bratensauce Reis Ratatouille "Provencale" Obst	G,L I	Karottensuppe Fleischbällchen Kräutersauce Kartoffelbrei Salate der Saison Birnenkompott	G,L J,S G,L 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Karottensuppe Ratatouille "Provencale" Reis Salate der Saison Obst	G,L 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> <li>H1 Mandala</li> </ul>	Gulaschsuppe  Spätzle Pilzpfanne  Salate der Saison  Pudding mit Nussgeschmack	A1,J,S 3,A1,A5,C 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Gulaschsuppe Gedünstetes Fischfilet Safran-Gemüsesauce Petersilienkartoffeln Salate der Saison Pudding mit Nussgeschmack	A1,J,S D D,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Rote Betesaft  Kalbsbraten Petersilienkartoffeln Kohlrabi Pudding mit Nussgeschmack	3 2,9,G,L,ZA	Rote Betesaft  Tomaten mit  Getreidefüllung  vegt. Bratensauce  Kartoffelbrei  Salate der Saison  Obst	3 A1,C,F,I 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
<ul><li>H1 Mandeln</li><li>H2 Haselnüsse</li><li>H3 Walnüsse</li></ul>			Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Tomatensaft	
<ul> <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		Gegrillter Hähnchenschlegel Kartoffelsalat Salate der Saison Erdbeerquark	1,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,ZA,G,L	Kalbsragout mit heller Sauce Kartoffelbrei Blattspinat Erdbeerquark	3,G,L 3,G,L 2,9,ZA,G,L	Gemüseschnitte Kartoffelsalat Salate der Saison Obst	A1,C,G,L,I 1,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
J Senf K Sesam								
<ul> <li>M Lupinen</li> <li>N Weichtiere</li> <li>Weitere Informationen über Zusatzstoffe erhalten Sie von der Küchenleitung oder Diätberatung.</li> </ul>	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage Schweinelendchen Grüne Pfeffersauce Reis	I G,L	Hühnerbrühe mit Einlage Schweinelendchen Bratensauce Kartoffelbrei	I 3,G,L	Karottensaft Champignons in heller Sauce Reis	3 2,3,5,G,L
Die Menge richtet sich nach der ärztlichen Kostverordnung. Änderungen vorbehalten. Änderungen vorbehalten.	So 21.1		gemischter Blattsalat Obst	1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Broccoli Mandarinenkompott		gemischter Blattsalat Obst	1,3,5,9,C,G,L,I,J 7

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien!