Speiseplan 22.bis 28. 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.	Tomatensuppe G,L "Chicken Crossies" A1 Cocktailsauce 1,G,L,J Kartoffelsalat 1,J Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Kirschquark 2,3,9,G,L,ZA	Tomatensuppe Geflügelbratwurst 2,3,4,8,C,I,L,J Bratensauce Kartoffelbrei 3,G,L Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Kirschquark 2,3,9,ZA,G,L	Tomatensuppe Fleischküchle Bratensauce Petersilienkartoffeln Karotten Kirschquark 2,3,9,ZA,G,L	Rote Betesaft Zucchinipuffer I,3,5,C Kartoffelbrei Grilltomate Salate der Saison Obst 1,3,5,9,C,G,L,I,J
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) 8 Phosphat 	Karottensuppe A,G,L Grillbraten S mit Pfefferrahmsauce G,L Nudeln A1 Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Frischobst 7	Karottensuppe Sauerbraten Kartoffelknödel Salate der Saison Obst G,L 1,I,J 1,3,5,C 1,3,5,9,C 7	Karottensuppe G,L Fischröllchen D,I mit Gemüsefüllung Dillsauce D,G,L,I Kartoffeln Kaisergemüse Birnenkompott	Tomatensaft Kräuterquark Pellkartoffeln Salate der Saison Obst 7
 9 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). 	Siehe Patienten-Speisekarte	Lauchsuppe Kalbsgulasch Nudeln Salate der Saison Obst G,L A1 A1 7	Lauchsuppe G,L Kalbsgulasch Kartoffelbrei Broccoli Ananaskompott	Gemüsesaft Gemüseteller Kartoffelbrei Salate der Saison Obst I 3,ZA,G,L 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J
 Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen. 				
Allergene A1-A6 glutenhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel	Oppuerstag Siehe Patienten-Speisekarte	Klare Gemüsesuppe Hirschgulach" Försterin" Kartoffelbrei Rotkohl 3 Obstsalat I 1,3 3,G,L 3 3	Klare Gemüsesuppe Gedünstete Hähnchenbrust Kräutersauce Reis Salate der Saison Obstsalat 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Klare Gemüsesuppe Gemüsestrudel A1,A4,C,G,L,I Kräutersauce G,L Reis Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obstsalat 3
A6 Kamut B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch L Laktose H Schalenfrüchte H1 Mandeln	Freitag Siehe Patienten-Speisekarte	Kürbissuppe G,L Gedünstetes Rotbarschfilet D,I Gemüsesauce D,G,L,I Kräuterkartoffeln Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Eis 1,2,9,G,F,I,ZA	Gemüsesaft Schweinerücken Bratensauce Kräuterkartoffeln Kohlrabi Eis 1,2,9,G,F,I,ZA	Kürbissuppe Überbackener Blumenkohl Kräuterkartoffeln Salate der Saison Obst G,L 1,2,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J
 H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pekannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse I Sellerie 	Siehe Patienten-Speisekarte	Champignonsuppe Kasseler Bohnen Kartoffelbrei Obst G,L 2,3,8,S 3,G,L 7	Champignonsuppe G,L Putenrollbraten Bratensauce Spiralnudeln Blattspinat Apfelmus G,L 8,I 8,I 8,I 3	Karottensaft 3 Gemüse-Reis-Pfanne I helle Sauce G,L Salate der Saison 1,3,5,9,C,G,L,I,J Obst 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	Gemüsebrühe mit Nudeln Gegrilltes Putenfilet Currysauce Reis Salate der Saison Pfirsichkompott	Gemüsebrühe mit Nudeln Gegrilltes Putenfilet Bratensauce Kartoffelbrei Broccoli Pfirsichkompott	Gemüsebrühe mit Nudeln Frühlingsrolle Currysauce Reis Salate der Saison Pfirsichkompott I,A1,C A1,C,F,I G,I,J,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien!