Speiseplan
15. bis 21. Juni 2026

	Personal		Menü A		Menü B		Menü C	
Montag 15.06.2026	Broccolisuppe **Zarte Geflügelbrust** **mit Estragon-Rahmsauce** **Salate der Saison** **Kartoffeln** Dessert	G,L G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Gemüsesaft **Gemüse-Kartoffeleintopf** **mit Rindfleisch** **gemischter Blattsalat** Obst	I I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Broccolisuppe **Gekochtes Rindfleisch** **Schnittlauchsauce** **Kartoffeln** **Kaisergemüse** Ananaskompott	G,L G,L	Gemüsesaft **Gemüse-Kartoffeleintopf** **mit Grünkernklößchen** **gemischter Blattsalat** Obst	I I A1,A5,C,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
Dienstag 16.06.2026	Blumenkohlsuppe **Cordon bleu vom Schwein** **Pommes frites** **Salate der Saison** Frischobst	G,L 1,2,3,A1,C,G,L,S A1 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Blumenkohlsuppe **Gegrillter Filetspieß** **Bratensauce** **Curryreis** **Salate der Saison** Pflaumenkompott	G,L 2,9,S 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,ZA	Blumenkohlsuppe **Kalbschnitzel natur** **Bratensauce** **Kartoffelbrei** **Karotten** Birnenkompott	G,L 3,G,L 3	Karottensaft **Zucchini** **mit Getreidefüllung** **Tomatensauce** **Curryreis** **Salate der Saison** Obst	3 A1,C,F,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
Mittwoch 17.06.2026	Tomatensuppe **Gemüsecurry mit Kichererbsen** **in Kokossauce** **Jasminreis** **Salate der Saison** Früchtequark	 2,3,5,9,A1,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA	Tomatensuppe **Hackbraten** **Bratensauce** **Kräuterkartoffeln** **Bohnen** Früchtequark	 J,S 2,9,ZA,G,L	Tomatensuppe **Fischfilet** **Senfsauce** **Kräuterkartoffeln** **Salate der Saison** Früchtequark	 D 3,5,D,G,L,J 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA	Rote Betesaft **Gemüseschnitte** **veg. Bratensauce** **Kräuterkartoffeln** **Bohnen** **Salate der Saison** Früchtequark	3 A1,C,G, I, L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA
Donnerstag 18.06.2026	Klare Gemüsesuppe **Gegrilltes Putenfilet** **Pfefferrahmsauce** **Mandelbällchen** **Salate der Saison** Dessert	I G,L A1,C,H,H1 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Klare Gemüsesuppe **Kalbsragout** **mit Champignons** **Reis** **Salate der Saison** Obst	I 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Klare Gemüsesuppe **Kalbsragout** **mit Champignons** **Kartoffelbrei** **Blattspinat** Apfelmus	I 3,G,L 3,G,L 3	Tomatensaft **Gemüseragout** **Im Reisrand** **Salate der Saison** Obst	 3,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
Freitag 19.06.2026	Gulaschsuppe **Hausgemachte Reibekuchen** **Apfelmus** **Salate der Saison** Vanillepudding	A1,J,S 1,3,C,L 3 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Gulaschsuppe **Rotbarschfilet** **auf Gemüse** **helle Sauce** **Petersilienkartoffeln** **Salate der Saison** Vanillepudding	A1,J,S D, I I D,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA	Karottensaft **Hähnchenroulade mit Spinat** **Bratensauce** **Petersilienkartoffeln** **Kohlrabi** Vanillepudding	3 G,L,J 2,9,ZA,G,L	Karottensaft **Gemüse-Lasagne** **Tomatensauce** **Salate der Saison** Vanillepudding	3 A1,A2,A3,A4,A5,F,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,9,G,L,ZA
Samstag 20.06.2026	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage **Truthahngulasch** **Reis** **Salate der Saison** Obst	I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7	Hühnerbrühe mit Einlage **Truthahngulasch** **Kartoffelbrei** **Blumenkohl** Mandarinenkompott	I 3,G,L	Rote Betesaft **Gemüseteller** **Kartoffelbrei** **Salate der Saison** Obst	3 3,ZA,G,L 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
Sonntag 21.06.2026	Siehe Patienten-Speisekarte		Selleriesuppe **Schweinerückensteak** **"Jägerart"** **Kartoffelbrei** **Erbsen-Karottengemüse** Obstsalat	G,L,I 3 3,G,L 3	Selleriesuppe **Gedünstete Hähnchenbrust** **Gemüsesauce** **Kartoffelbrei** **Salate der Saison** Obstsalat	G,L,I G,L,I 3,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3	Gemüsesaft **Grüne Nudeln** **mit Champignonsauce** **Salate der Saison** Obstsalat	I A1 2,3,5,G,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 3

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !

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:

Zusatzstoffe

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Schwefel/Sulphite
6	geschwärzt
7	gewachst (Zitrusfrüchte)
8	Phosphat
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).

- 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
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
L	Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pekannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
I	Sellerie
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.