## Speiseplan 17. bis 23. November 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.	ontage Contage	illte Kohlroulade ksauce offelbrei te der Saison	G,L A1,S 2,3,8,S 3,g,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J	Gemüsesaft Gemüse-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch gemischter Blattsalat Obst	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 A1,A5,C,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>	enstage 21.2025 Pom Salat	nenkohlsuppe don bleu vom Schwein mes frites te der Saison chobst	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	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
8 Phosphat									
<ul> <li>9 Süßungsmittel</li> <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>	Lami 11.2025 Bash Salat	atensuppe mcurry natireis te der Saison htequark	G,I,J,L 1,3,5,9,C,G,L,I,J 2,3,9,G,L,ZA	Tomatensuppe Hackbraten Bratensauce Kräuterkartoffeln Rosenkohl 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 Rosenkohl Salate der Saison	3 A1,C,G, I, L 1,3,5,9,C,G,L,I,J
<ul> <li>Wir verwenden keine geschwärzten Oliven.</li> <li>Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.</li> </ul>								Früchtequark	2,3,9,G,L,ZA
Allergene A1-A6 glutenhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Kamut	nnerstag 11.2025 Habda Wan	e Gemüsesuppe rilltes Putenfilet ferrahmsauce idelbällchen te der Saison sert	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	Tomatensaft Pastetchen Gemüseragout Reis Salate der Saison Obst	A1,C 3,G,L,I 1,3,5,9,C,G,L,I,J 7
<ul> <li>B Krebstiere</li> <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 Mandeln</li> </ul>	reitag 11.2025 Palat Salat	schsuppe sgemachte Reibekuchen elmus te der Saison llepudding	A1,J,S 1,3,C,I 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
<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>	Samstag 22.11.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage Truthahngulasch Reis Salate der Saison Obst	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
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> <li>Die Menge richtet sich nach der ärztlichen Kostverordnung. Änderungen vorbehalten.</li> <li>Änderungen vorbehalten.</li> </ul>	Sonntag 23.11.2025	Siehe Patienten-Speisekarte		Selleriesuppe Schweinerückensteak "Jägerart" Kartoffelbrei Erbsen-Karottengemüse Obstsalat	G,L,I  3  3,G,L	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!