

Name: _____
 Straße: _____
 Wohnort: _____ Tel. _____

Bitte
 ausgefüllt bis
 Donnerstag
 zurückgeben!

PREISE: ohne Anlieferung
 Mittagessen: **9,50 €**
 Suppe: **2,10 €**

Suppe

Um- oder
 Abbestellungen,
 Hauptküche:
07835/6390-16

Speisekarte 02.02.26 vom bis 08.02.26

Menü 1

Montag 02.02.26

Broccolicremesuppe
Linsen mit Spätzle und Wienerle^{1,2,3,4,8,a,a1,c,l}
 Fruchtjoghurt^g



Dienstag 03.02.26

*Champignoncremesuppe*⁸
Rinderroulade^{2,3,4,a,a1,f,i,j,l}
Kartoffelknödel
Rotkraut¹¹
 Nuss-Nougat Pudding^{g,h,h2}



Mittwoch 04.02.26

Geflügelcremesuppe^{a,a1,a3}
Sauerbraten^{i,j,l}
breite Nudeln^{1,a,a1,c}
Gurkensalat^{1,g,j}
 Buttermilchdessert^g



Donnerstag 05.02.26

Eierflockensuppe^c
Hackbraten^{4,a,a3,g,j}
Kartoffelbrei^g
Karottengemüse¹
 Erdbeerquark^g



Freitag 06.02.26

Spargelcremesuppe
Fischfilet "Müllerin"^{a,a1,d,g}
Dampfkartoffeln
Rahmspinat^{f,g}
 Waldfruchtpudding^g



Samstag 07.02.26

Käsecremesuppe^{a,a1,f,g}
Gefüllte Paprika^{a,a1,c,g}
Butterreis¹
Gemüse^{f,g}
 Grießpudding^{a,a1,g}



Sonntag 08.02.26

*Kalbfleischcremesuppe*⁸
Cordon Bleu^{1,2,3,8,a,a1,g}
Kroketten^{a,a1}
Kaisergemüse
 Mousse au Chocolat^g



Menü 2

Montag 02.02.26

Broccolicremesuppe
Schlemmerfilet^{a,a1,d}
Dampfkartoffeln
Gemüse
 Fruchtjoghurt^g



Dienstag 03.02.26

*Champignoncremesuppe*⁸
Bauernomelett^{2,3,c,g}
Karottensalat¹
 Nuss-Nougat Pudding^{g,h,h2}



Mittwoch 04.02.26

Geflügelcremesuppe^{a,a1,a3}
Kartoffeltaschen mit Frischkäse
 gefüllt^g
Gurkensalat^{1,g,j}
 Buttermilchdessert^g



Donnerstag 05.02.26

Eierflockensuppe^c
Apfel-Reisbrei^{3,g}
Sauerkirschen
 Erdbeerquark^g



Freitag 06.02.26

Spargelcremesuppe
Eierstich mit Rahmspinat und
Salzkartoffeln^{1,c,f,g}
 Waldfruchtpudding^g



Samstag 07.02.26

Käsecremesuppe^{a,a1,f,g}
Gemüseeintopf mit Rindfleisch
Bauernbrötchen
 Grießpudding^{a,a1,g}



Sonntag 08.02.26

*Kalbfleischcremesuppe*⁸
Kalbsbäckchen¹
Spätzle^{1,a,a1,c}
Kaisergemüse
 Mousse au Chocolat^g



Gekennzeichnete Speisen erhalten wie folgt:

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal in der Hauptküche!!!