

Speisekarte





Getränke zum Frühstück

Fencheltee

Bohnenkaffee

Schwarzer Tee

Kaffee entkoffeiniert

Pfefferminztee

Heiße Milch G ☺

Kamillentee

Kalte Milch G ☺

Früchtete

Kakao G ☺

Apfeltee

Hagebuttente

Grüner Tee



Suppe und Vorspeise

Tomatensuppe ✓

(kcal 42, 1,0 KE)

BIO Sternchen-Nudelsuppe A1 ⌘ ✓

(kcal 34, 0,5 KE)

Broccolicremesuppe G ⌘

(kcal 50, 0,6 KE)

Beilagensalat ⌘

3, 5, C, G, L, O
(0,0 KE)

Salatvorspeise ⌘

3, 5, C, G, L, O
(0,0 KE)



Vollkost

Menü 1: Gekochtes Rindfleisch 3, 5, G, O ☞

in delikater Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln (kcal 451, 3,0 KE)

Menü 2: Hähnchenschnitzel "Cordon bleu Puszta Style,, 7, A1, G, L ☞ ☞

paniert, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, dazu Paprikarahmsoße und gebackene Kartoffeln (kcal 484, 5,1 KE)

Menü 3: Schweinebraten "Bayrische Art,, C, L

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (kcal 549, 4,1 KE)

Menü 4: Geschnetzeltes vom Schwein A1, C, G, L ☞ ☞

mit Champignons und Bauernspätzle (kcal 621, 5,9 KE)

Menü 5: Fleischkäse 7, G, L, ☞

in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln (kcal 567, 2,6 KE)

Menü 6: Makkronelli al forno A1, C, G ☞ ☞

in fruchtiger Tomaten-Rinderhackfleischsoße, überbacken mit Käse (kcal 649, 4,9 KE)

Menü 7: Fränkische Bratwürstchen 3, 7, A1, G, L ☞ ☞

in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (kcal 564, 2,9 KE)

Menü 8: Feines Fischragout D, G, L ☞

Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert, dazu Langkornreis (kcal 504, 5,2 KE)



Angepasste Vollkost

Menü 9: Herzhaftes Rindergulasch

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln (kcal 364, 3,2 KE)

Menü 10: Currygemüse L ✓

Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosnussmilch abgeschmeckt, dazu Langkorn-Reis (kcal 317, 4,9 KE)

Menü 11: Schweinelende A1, G, L ☞ ☞

in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi (kcal 472, 5,2 KE)

Menü 12: Hackbraten A1, C, L ☞

in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln (kcal 419, 2,3 KE)

Menü 13: Zarte Hähnchenbruststücke A1, C, G ☞ ☞

in feiner Gemüse-Joghurtsoße, dazu Bandnudeln (kcal 351, 3,6 KE)

Menü 14: Putenschnitzel C

in brauner Soße, mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln (kcal 324, 2,8 KE)

Menü 15: Wildlachs à la Florentin A1, D, G ☞ ☞

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert (kcal 519, 4,6 KE)



Vegetarisch

Menü 16: Milchreis G

mit Sauerkirschen (kcal 356, 7,2 KE)

Menü 17: Kartoffeltaschen G

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo (kcal 440, 4,4 KE)

Menü 18: Kaiserschmarrn A1, C, G,

mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott (kcal 700, 10,4 KE)

Menü 19: Rigatoni alla Roma L

Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini und Tomaten (kcal 328, 6,7 KE)

Menü 20: Pilze à la Creme A1, C, G, L

sahniges Pilzragout mit bunter Gemüseplatte aus Karotten, Blumenkohl und Broccoli, dazu Serviettenknödel (kcal 424, 2,8 KE)

Menü 21: Herzhafte Spinat-Pfannkuchen A1, C, G, L

Pfannkuchen mit Blattspinat in Sahnesoße, garniert mit Gouda-Käse (kcal 638, 4,2 KE)

Menü 22: Gemüsesuppe mit Grießklößchen A1, C, L

mit Karotten, Romanesco und Sellerie (kcal 148, 2,2 KE)



Desserts

Tagesdessert G 
(2 KE)

Fruchtjoghurt G 
(1 KE)

Joghurt natur G 
(0,5 KE)

Kompott 3
(1 KE)

Fruchtmus 3
(1 KE)

Frisches Obst
(1 KE)



Getränke zum Abendessen

Kalte Milch G ☺

Kamillentee

Schwarzer Tee

Früchtetee

Pfefferminztee

Fencheltee

Hagebuttentee

Apfeltee

Grüner Tee



Abendessen

Aufstriche

Butter 10 g und 20 g G ☞
Margarine, vegan, 10 g

Brot

Schwarzbrot A1 ☞
Weißbrot A1, G ☞ ☞
Vollkornbrot A2 ☞
Knäckebrot A2, G, N ☞ ☞
Zwieback 3, A1, C, F, G ☞ ☞

Beilagen

Kompott 3
Fruchtmus 3
Frisches Obst
Kleiner Salat 3, 5, C, G, L, O ☞

Hauptspeisen kalt

Schnittkäse 3 Scheiben G ☞
Geflügelwurst 3 Scheiben 3, 7
Hering in Gelee 100g D
Streichwurst 50g 3, 7
Streichkäse 20g 3, G ☞
Schnittwurst 3 Scheiben 3, 7
Gekochter Schinken 3 Scheiben 3, 7, 8
Rohes Schinken 7
Wiener 1 Stück 3, 7, 8
Vegane Paste 20g 3 ✓
Kräuterquark G ☞

3 Wahlmöglichkeiten

Hauptspeisen warm

Grießbrei A1, G ☞ ☞
Pudding, gekocht G ☞
Hafer Schleimsuppe A4, L ☞ ✓
Cremesuppe A1 ☞
Nudelsuppe A1, L ☞

Erklärungen



Allergen-Kennzeichnungen:

A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
A4 enthält Hafer
A5 enthält Dinkel
A6 enthält Kamut
B enthält Krebstiere,
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte
H1 enthält Mandeln
H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse
H4 enthält Kaschunüsse
H5 enthält Pecannüsse
H6 enthält Paranüsse
H7 enthält Pistazien
H8 enthält Macadamianüsse
L enthält Sellerie
M enthält Senf
N enthält Sesam
O enthält Sulfid / Schwefeldioxid
P enthält Lupine
R enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
5 geschwefelt
7 mit Nitritpökelsalz
8 mit Phosphat

☞ enthält Gluten

🥛 enthält Laktose

🌱 Vegan

Guten Appetit!

