










































Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – LVK	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, 04.05.2026	Chin. Bratnudeln  mit Hähnchenbrust  und Mango-Mandarinensoße (559 kcal)	Gedünstetes Seelachsfilet  in Petersiliensoße mit Dampfkartoffeln und Kaisergemüse (525 kcal)	Gemüsebratling mit Käse überbacken  mit Kartoffeln und Blattsalat Obst (413 kcal)	Gek. Kassler  mit Kräuterquark und gekochtes Ei Brot und Butter (452 kcal)
Dienstag, 05.05.2026	Cordon Bleu  mit Kartoffelsalat  und Zitrone (458 kcal)	Geb. Hähnchenkeule  in Estragonsoße  mit Sellerie-Karottengemüse und Püree (596 kcal)	pikantes Ratatouillegemüse  mit Risottoreis und Blattsalat Obst (395 kcal)	Heringsfilet in Tomatensoße  Bergkäse und Leberwurst  Essiggurke Brot und Butter (823 kcal)
Mittwoch, 06.05.2026	Tafelspitz  in Meerrettichsoße  mit Knödel und Blattsalat (835 kcal)	Spaghetti Bolognese  mit Reibekäse (738 kcal)	Vollkornspaghetti mit Tomatenbolognese  Reibekäse und Blattsalat Obst (637 kcal)	Bierschinken  mit Paprikawurst  Brotzeitkäse und Tomate Brot und Butter (637 kcal)
Donnerstag, 07.05.2026	gebackenes Seelachsfilet  mit Remoulade Salzkartoffeln und Blattsalat (627 kcal)	Gebratenes Putensteak  mit milder Currysoße  , Reis und Brokkoli (583 kcal)	gebratene Zucchini spalten  mit Kräuterquarkdip und Kartoffeln Obst (366 kcal)	Eiersalat Aufstrich  Camembert und Paprikastreifen Brot und Butter (571 kcal)
Freitag, 08.05.2026	5 fränkische Rostbratwürste  mit Rahmpüree, Sauerkraut und Senf (565 kcal)	Seelachsroulade  mit Gemüsefüllung in Senf-Kräutersoße mit Kartoffeln und Blumenkohl (397 kcal)	Gemüse-Couscous  mit fruchtiger Currysoße  und Blattsalat Obst (578 kcal)	Grünländerkäse mit Leberkäseaufschnitt  und Tomate Brot und Butter (613 kcal)
Samstag, 09.05.2026	Fleischpflanzerl  in Pfefferrahmsoße  mit Karottengemüse und Kartoffelpüree (650 kcal)	Gemüse Eintopf  mit Kalbsklößchen  und Semmel (474 kcal)	gebackener Gemüsestrudel  mit Kräutersoße und Karottengemüse Obst (490 kcal)	Edamer und Tiroler  Essiggurke Brot und Butter (564 kcal)
Sonntag, 10.05.2026	Schweinelendchen  in Lendchensoße  mit Karotten-Bohnen-Mixgemüse und Knöpfe (625 kcal)	Rinderschmorbraten  in Bratensoße  mit Karotten-Bohnen- Mixgemüse und Knöpfe (733 kcal)	Gnocchi mit Tomatenragout  Reibekäse Obst (611 kcal)	ger. Putenbrust  mit Salami  Frischkäse und Gurkentaler Brot und Butter (532 kcal)

(entspricht dem Durchschnittswert einer normalen Portion: mittags ohne Suppe und Dessert; abends mit 2 Scheiben Brot und Butter)

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie der Rückseite.

Änderungen vorbehalten!
Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, Woche 2	Chin. Bratnudeln 29,A511,F Hähnchenbrust Mango-Mand.soße 29,A511,G,G28,12	Seelachs D Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Kartoffeln Kaisergemüse	Gemüsebratling überbacken 29,A511,A512,G Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,J	Kräuterquark G,G28 gek. Kassler 1,2,16 Ei C Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag,	Cordon Bleu (Schwein) 29,A511,G,G28,1,2 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4	Hähnchenkeule Estragonsoße G,G28 Püree G,G28,2,16 Sellerie-Karottengemüse G,G28,I	Ratatouillegemüse Risottoreis Salat/Dressing G,G28,J	Hering in Tomatensoße D,J Bergkäse G Leberwurst 1,2 Essiggurke 1,4 Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Mittwoch,	Tafelspitz I Meerrettichsoße 29,A511,G,G28,I,L,2 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Salat/Dressing G,G28,J	Spaghetti 29,A511 Bolognese 1,4 Reibekäse G,G28	VK-Spaghetti 29,A511 Tomatenbolognese I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Bierschinken I,1,2,3,16 Paprikawurst 1,2,16 Brotzeitkäse G,G28,16 Tomate Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Donnerstag,	geb. Seelachsfilet 29,A511,D,J Remoulade C,J,G,G28 Salzkartoffeln Salat/Dressing G,G28,J	Putensteak Currysoße 29,A511,G,G28 Reis Brokkoli	Zucchini spalten Kräuterquarkdip G,G28 Kartoffeln	Eiersalat C,F,J,1 Camembert G,G28 Paprika Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag,	Rostbratwürstchen 16 Püree G,G28,2,16 Sauerkraut G,G28 Senf J	Fischroulade 29,A511,D,G,G28 Senf-Kräutersoße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Blumenkohl	Gemüse-Couscous 29,A511 Currysoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Grünländer G Leberkäseaufschnitt I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag,	Frikadelle 29,A511,C Pfefferrahmsoße G,G28 Püree G,G28,2,16 Karottengemüse G,G28	Gemüse Eintopf I Kalbsklößchen 29,A511,C,G,G28,I,J,M,2,3 Semmel 29,A511,A515,F	Gemüsestrudel 29,A511,C,G,G28,I Kräutersoße G,G28,16 Karottengemüse G,G28	Edamer G Tiroler I,J,1,2,3,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Sonntag,	Lendchen J,12 Lendchensoße G,G28,J,12 Knöpfe 29,A511,C Mischgemüse G,G28,I	Rinderschmorbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Knöpfe 29,A511,C Mischgemüse G,G28,I	Gnocchi 29,A511 Tomatenragout I,J,12 Reibekäse G,G28	Putenbrust 1,2,16 Salami J,1,2,12 Frischkäse G,G28 Gurkentaler Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28

Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse
(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß

Sehr geehrte Patienten,

durch äußere Umstände können sich Änderungen im Speiseplan ergeben. Das dann angebotene Gericht enthält eventuell andere Inhaltsstoffe. Damit sie auch dann noch das für Sie passende Essen bekommen ist es wichtig, dass Sie die Schwester über eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren, damit diese auf der Essenskarte vermerkt werden können.