



Liebe Bewohnerinnen und Bewohner, sollten Sie eine spezielle Kostform benötigen, z.B. aufgrund einer Unverträglichkeit oder Abneigung gegen bestimmte Nahrungsmittel bzw. der darin enthaltenen Inhaltsstoffe, bereiten wir die Speisen individuell für Sie zu und stellen die Mahlzeiten nach den jeweiligen Bedürfnissen zusammen.

Wochentag	Hauptgericht	Besonderes
Montag 22.11.2021	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Kartoffelpuffer dazu Apfelmus A1/G/3	Heringsfilet in Paprikasoße zum Abendbrot D/J/3/9
Dienstag 23.11.2021	Kasseler Lachs aus dem Ofen dazu Ananaskraut, Kartoffelklöße und braune Soße A1/2/3 Warme Schokoladensuppe zum Dessert G/1	Waffeln backen in der Wohntage Asien
Mittwoch 24.11.2021	Saftige Frikadellen, dazu gebundene Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Pfefferrahmsoße A1/C/G Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße zum Dessert 1/3/G	Das heutige Mittagessen ist ein Wunsch aus der Wohntage Europa
Donnerstag 25.11.2021	Buntes Eierfrikassee mit Sauce Hollandaise verfeinert dazu Salzkartoffeln A1/C/G Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert A1/1/3	Selbst gebackener Kuchen zum Kaffee
Freitag 26.11.2021	Brathering süß-sauer eingelegt, dazu Bratkartoffeln und Karotte Rustica mit leichter Balsamico-Note D/J/1/3 Amarena-Kirschpudding mit Schlagsahne zum Dessert G/1	Hausgemachter Fleischsalat zum Abendbrot C/J/1/3/9
Samstag 27.11.2021	Deftige Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage 2/3/I/J Fruchtquarkspeise zum Dessert G/1	Lebkuchen zum Kaffee A1/C
Sonntag 28.11.2021	Geschmorte Schweineschulter, dazu gemischtes Bohngemüse, Salzkartoffeln und Bratensoße A1 Birnenkompott zum Dessert 3	Himbeer-Käse-Sahneschnitte zum Kaffee A1/C/G

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzuIV):**

1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel  
4=mit Geschmacksverstärker / 5=geschwefelt / 6=geschwärzt  
7=gewachst / 8=mit Phosphat / 9=mit Süßungsmitteln  
10=enthält eine Phenylalaninquelle  
11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig

**Kennzeichnung der Hauptallergene:**

**A=Glutenhaltige Getreide:** A1 Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste,  
A4 Hafer, **B=Krebstiere**, **C=Eier**, **D=Fisch**, **E=Erdnüsse**, **F=Soja**, **G=Milch (incl. Laktose)**,  
**H=Schalenfrüchte:** H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecanüsse,  
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse, **I=Sellerie**, **J=Senf**,  
**K=Sesam-Samen**, **L=Schwefeldioxid und Sulfite**, **M=Lupinen**, **N=Weichtiere**

Eine Liste der Zusatzstoffe und der allergieauslösenden Stoffe liegen tagesaktuell in der Küche zur Ansicht bereit.

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!