



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 09.05.2022	Vorsuppe Pfannkuchen mit Apfelmus A1/C/G/3	Fisch in Tomatensoße zum Abendbrot D/J/3/9
Dienstag 10.05.2022	Buntes Leberkäsegulasch mit Spätzle A1/G/I/J/ 2/3 Vanillepudding mit Erdbeerssoße zum Dessert G/1	Sahnewindbeutel zum Kaffee A1/C/G
Mittwoch 11.05.2022	Gebratene Frikadelle, dazu grünen Bohnen in Butter geschwenkt, Salzkartoffeln und Petersiliensoße A1/C/G Rote Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert A1/C/G	Königsrolle zum Kaffee (Eis) A1/C/G
Donnerstag 12.05.2022	Frisches Wurzelmus mit Kasseler Nacken 2/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert G/1	Pflaumenkuchen mit Cremedecke zum Dessert A1/C/G
Freitag 13.05.2022	Bunter Matjessalat mit Bratkartoffeln D/J/3/9 Warme Schokoladensuppe zum Dessert G/1	Hirtensalat zum Abendbrot A1/C/
Samstag 14.05.2022	Gyrossuppe mit Kräutercreme-Haube dazu knuspriges Baguette A1/G Stracciatella-Eis zum Dessert G/1	Stuten mit Butter zum Kaffee A1/C/G
Sonntag 15.05.2022	Geschmorter Schweinenacken dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Salzkartoffeln A1/G Pfirsichkompott zum Dessert 3	Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte 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!