



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 06.06.2022	Gefüllte Schweineroulade mit Kroketten dazu Karotte „Rustica“ A1/1/3/J	Mandarinentorte zum Kaffee
Dienstag 07.06.2022	Vorsuppe, Apfelkühle mit Vanillesoße A1/C/G	Fleischsalat zum Abendbrot C/J/2/3/8/9 Das heutige Mittagessen ist ein Wunsch aus der Wohntage Europa
Mittwoch 08.06.2022	Gekochtes Ei in herzhafter Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat in Sylter Dressing A1/C/G Aprikosenkaltschale zum Dessert 1	Sahnewindbeutel zum Kaffee A1/C/G
Donnerstag 09.06.2022	Mild geräucherter Kasseler Bauch dazu Kartoffelklöße und Backobst 2/3/5 Vanillepudding mit zum Dessert G/1	Mixed Pickles zum Abendbrot 9/J
Freitag 10.06.2022	Gebratene Fischfrikadelle mit Speckkartoffelsalat dazu Honiggurken D/J/I/1/3 Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert A1/G/1	Schinken-Frischkäsecreme zum Abendbrot G
Samstag 11.06.2022	Feine Erbsensuppe mit reicher Gemüseeinlage A1/1/3 Sahnepudding zum Dessert G/1	Hefestuten zum Kaffee A1/C/G
Sonntag 12.06.2022	Frischer Spargel dazu gewürfelter Katenschinken, Buttersoße und Salzkartoffeln A1/G/2/3 Birnenkompott zum Dessert 3	Sahnekuchen 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!