



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	Menü 1	Menü 2
Montag 05.09.2022	Reisplätzchen mit Blaubeersoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	Grießbrei mit Blaubeersoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1
Dienstag 06.09.2022	Gegrillte Hähnchenschenkel, dazu Eisbergsalat mit Sylter Dressing und Salzkartoffeln A1 Eierlikörpudding mit Schokoladensoße zum Dessert G/1	Hähnchenschnitzel dazu Brokkoli und Salzkartoffeln A1 Eierlikörpudding mit Schokoladensoße zum Dessert G/1
Mittwoch 07.09.2022	Tomatenhackfleischpfanne mit Spiralnudeln dazu Pfannengemüse A1/C Schokoladenpudding mit Sahne zum Dessert G/1	Tomatensoße mit Spiralnudeln dazu Pfannengemüse Schokoladenpudding mit Sahne zum Dessert G/1
Donnerstag 08.09.2022	Himmel und Erde mit Spiegelei C/G Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1/3	Pellkartoffeln mit Kräuterquark A1 Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1/3
Freitag 09.09.2022	Gebatener Hering, süß-sauer eingelegt dazu knusprige Bratkartoffeln und grüne Bohnen D/J/3/9 Buttermilchsuppe mit Klieben A1/C/G	Frikadellen dazu Knusprige Bratkartoffeln und Brokkoli A1 Buttermilchsuppe mit Klieben A1/C/G
Samstag 10.09.2022	Rindfleischsuppe mit Nudeln und reichlicher Gemüseeinlage A1/C Fruchtquarkspeise zum Dessert G/1	Milchreis mit Kirschsoße A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G/1
Sonntag 11.09.2022	Geschmorter Putenrollbraten mit Karotte Rustica dazu Salzkartoffeln A1/3 Pfirsichkompott zum Dessert 1	Vegetarisches Schnitzel mit Karotte Rustica dazu Salzkartoffeln A1/3 Pfirsichkompott zum Dessert 1/3

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!