



Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag 21.11.2022	Kaiserschmarrn mit Pflaumensoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	Bunte Gemüsepfanne mit Schupfnudeln dazu Tomatensoße A1/C/G/2/3 Eisbecher zum Dessert G/1
Dienstag 22.11.2022	Grünkohl mit Kochwurst, Salzkartoffeln und Senfsoße Zitronenpudding mit Sahnesoße zum Dessert A1/C/G	Gekochtes Ei in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und gem. Salat A1/C/G/J Zitronenpudding mit Sahnesoße zum Dessert A1/C/G
Mittwoch 23.11.2022	Königsberger Klopse in feiner Kapern-Rahmsoße, Butterreis und rote Bete A1/G/C Rote Grütze mit frischer Vollmilch zum Dessert G/1	Gemüsebällchen in Rahmsoße dazu Butterreis und rote Bete A1/G Rote Grütze mit frischer Vollmilch zum Dessert G/1
Donnerstag 24.11.2022	Würziges Szegediner Gulasch dazu Spätzle A1/C Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/	Cremige Käsespätzle dazu Gurkensalat A1/G/ Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1
Freitag 25.11.2022	Seelachsfilet „Tomate-Kräuter“ mit Pfannengemüse, Salzkartoffeln und Pfeffer-Rahmsoße A1/D Vanillepudding mit Fruchtsoße zum Dessert G/1	Rührei dazu Pfannengemüse, Salzkartoffeln und Waldpilzsoße A1/C/ Vanillepudding mit Fruchtsoße zum Dessert G/1
Samstag 26.11.2022	Deftige Gulaschsuppe mit Kräuter Schmand A1/G Schokoladenpudding mit Sahne zum Dessert G/1	Grießbrei mit Fruchtsoße A1/C/G Schokoladenpudding mit Sahne zum Dessert G/1
Sonntag 27.11.2022	Geschmorter Schweinenacken mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln A1/C/G Mandarinenkompott zum Dessert	Vegetarisches Schnitzel mit Salzkartoffeln, Kaisergemüse und Buttersoße A1/C/G Mandarinenkompott zum Dessert

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.