



Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag 23.01.2023	Vegetarischer Ofenkater mit Birnen und Fruchtsoße A1/C/G, Pfirsichkompott zum Dessert 3	Deftiger Linseneintopf, 2,3 Pfirsichkompott zum Dessert 3
Dienstag 24.01.2023	Hackbraten dazu Salzkartoffeln, Rosenkohl und Petersiliensoße A1/G Buttermilchsuppe zum Dessert G/C/A1	Karotten-Sesam-Sticks und Sweet-Chili-Dip dazu Eisbergsalat in Zitronen-Sahne A1/G Buttermilchsuppe mit Klieben zum Dessert G/C/A1
Mittwoch 25.01.2023	Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen A1/C/G Bratapfelcreme zum Dessert G/1	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Kartoffelklößen und Salatbeilage A1//G Bratapfelcreme zum Dessert G/1
Donnerstag 26.01.2023	Gefüllte Kohlroulade in herzhafter Kümmel-Specksoße, dazu Salzkartoffeln A1/C/3 Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße G/1/3	Käsespätzle mit Tomatensoße, dazu Salatbeilage A1/C/G/3 Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße G/1/3
Freitag 27.01.2023	Heringsstipp mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen D/1/3 Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert A1/G	Bunte Schupfnudel Pfanne mit Gemüse, dazu Champignonsoße A1 Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert A1/G
Samstag 28.01.2023	Winterlicher Rindfleischeintopf mit Karoffelwürfeln A1/C Vanillepudding zum Dessert G/1	Grießbrei mit Erdbeersoße A1/C/G Vanillepudding zum Dessert G/1
Sonntag 29.01.2023	Putenschnitzel in Knusperpanade, dazu Erbsen und Möhren, Sc.Hollandaise, Petersilienkartoffeln 2/3/8/1/J, Zitronensahnecreme zum Dessert G/1	Vegetarisches Schnitzel dazu Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise A1/3 Zitronensahnecreme zum Dessert G/1

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!