



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 13.03.2023	Pfannenküchlein mit Kirschsoße A1/C/G/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert 3		Wirsingeintopf mit Kartoffel- und Wursteinlage I/J/2/3/8 Fruchtquarkspeise zum Dessert 3	P
Dienstag 14.03.2023	Bifteki mit Bratkartoffeln, dazu Tzatziki J/I/G Erdbeercreme zum Dessert G	P	Gemüsebratlinge mit Bratkartoffeln und Tzatziki G Erdbeercreme zum Dessert G	
Mittwoch 15.03.2023	Schinkennudeln „Carbonara“ dazu Pfannengemüse A1/C Pistazienpudding mit Sahnesoße G/1	P	Kartoffelrösti mit Apfelmus dazu Salatbeilage und Käse-Sahnesoße A1/C Pistazienpudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	
Donnerstag 16.03.2023	Steckrübenmus mit Kasseler Nacken 2/3 Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Würstchen mit Steckrübenmus 2/3 Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1	
Freitag 17.03.2023	Fischfrikadelle mit Speckkartoffelsalat dazu Cornichons D/J/I/1/3 Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert G/1		Grillgemüse mit Gnocchi, dazu Salatbeilage A1/C/D Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert G/1	P
Samstag 18.03.2023	Deftiger Linseneintopf mit reicher Gemüseeinlage 1/3 Schokoladenpudding mit Sahne zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Schokoladenpudding mit Sahne zum Dessert G/1	P
Sonntag 19.03.2023	Geschmorter Putenrollbraten mit Salzkartoffeln und Rotkohl A1/3 Eisbecher zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Schnitzel mit Salzkartoffeln, brauner Soße und Mischgemüse A1/3 Eisbecher 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!