



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 22.05.2023	Großer Hans mit Erdbeersöße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1		Kartoffelsuppe mit Kasseler Einlage 2/3 Eisbecher zum Dessert G/1	P
Dienstag 23.05.2023	Gyros aus dem Schweineschinken dazu Reis und Tzatziki A1/G Fliederbeersuppe mit Grießbrei zum Dessert A1/C/G	P	Vegetarisches Geschnetzeltes in fruchtiger Kokossoße dazu Reis und Salatbeilage A1/G Fliederbeersuppe mit Grießbrei zum Dessert A1/C/G	
Mittwoch 24.05.2023	Holsteiner Schnüschr mit gewürfeltem Katenschinken dazu Salzkartoffeln A1 Mangogötterspeise mit Vanillesöße zum Dessert G/1	P	Kartoffelrösti mit Kräuterquark und Gemüse A1 Mangogötterspeise mit Vanillesöße zum Dessert G/1	
Donnerstag 25.05.2023	Frikadelle mit gestovten Bohnen, Salzkartoffeln und Petersiliensoße A1/C Birnenpudding mit Schokoladensoße zum Dessert G/1	P	Gemüsefrikadelle mit gestovten Bohnen, Salzkartoffeln und Petersiliensoße A1/C Birnenpudding mit Schokoladensoße zum Dessert G/1	
Freitag 26.05.2023	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu Salzkartoffeln, Zitronenbuttersöße und Gurkensalat A1/D Orangenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	P	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Zitronenbuttersöße und Gurkensalat A1/C/G Orangenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	
Samstag 27.05.2023	Bunter Bauern Eintopf mit Fleischeinlage 1/2 Fruchtcocktail zum Dessert G/1		Grießbrei mit Fruchtsoße A1/C/G Fruchtcocktail zum Dessert G/1	P
Sonntag 28.05.2023	Gefüllte Rinderroulade dazu Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 2/3/8/1/J Pfirsich-Maracujacreme zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Schnitzel mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln A1/3 Pfirsich-Maracujacreme 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 Sulfit**, **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!