



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 18.09.2023	Pfannenküchlein mit Apfelmus A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert		Bauerneintopf mit Fleischeinlage 1/2 Fruchtquarkspeise zum Dessert	P
Dienstag 19.09.2023	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln A1/C/G Rote Grütze mit Milch zum Dessert G/1	P	Pfannenkuchen mit Spinat-Hirtenfüllung dazu Salatbeilage A1 Rote Grütze mit Milch zum Dessert G/1	
Mittwoch 20.09.2023	Bauernfrühstück mit Schinkenspeck und gemischtem Salat C/1/3 Zitronenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	P	Kartoffelauflauf mit gemischtem Salat und Soße A1/C/G Zitronenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	
Donnerstag 21.09.2023	Zarte Hähnchenleber mit Stampfkartoffeln dazu Schmelzzwiebeln und Apfelmus A1/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1/3	P	Spiegelei mit Stampfkartoffeln dazu Schmelzzwiebeln und Apfelmus A1/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1/3	
Freitag 22.09.2023	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen D/1/3 Mocca Pudding mit Sahnesoße A1/G	P	Hirtenpfanne mit Salatbeilage A1 Mocca Pudding mit Sahnesoße zum Dessert A1/G	
Samstag 23.09.2023	Gulaschsuppe mit Kräuter-Schmand und kleinen Brötchen A1/G Eisbecher zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 24.09.2023	Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße dazu Salzkartoffeln und Rotkohl A1/3 Schokopuddingpudding mit Sahne G/1	P	Vegetarisches Schnitzel dazu Salzkartoffeln und Rotkohl A1/G Schokopudding mit Sahne 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!