



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 22.04.2024	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1/C/G/5 Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Bohneneintopf mit Fleischeinlage A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 23.04.2024	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen dazu Reis und Gurkensalat A1/3 Eierlikörpudding mit Schokosoße G/1	P	Eierfrikassee dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat A1C/G Eierlikörpudding mit Schokosoße zum Dessert G/1	
Mittwoch 24.04.2024	Hackbraten mit Kohlrabi und Salzkartoffeln A1/C/G Erdbeerpudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	P	Gemüsefrikadelle mit Kohlrabi und Salzkartoffeln A1/C/G Erdbeerpudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	
Donnerstag 25.04.2024	Zarte Hähnchenleber mit Stampfkartoffeln dazu Schmelzzwiebeln und Apfelmus A1/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	P	Schupfnudelpfanne mit Sourcream und Salatbeilage A1/C Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	
Freitag 26.04.2024	Gebratener Hering süß-sauer eingelegt dazu Bratkartoffeln gemischter Salat A1/C/D/G Nougatcreme zum Dessert A1/G	P	Mozzarella Sticks mit Sweet-Chili-Soße und gemischtem Salat A1/C/G Nougatcreme zum Dessert A1/G	
Samstag 27.04.2024	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage 1/3 Eisbecher zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 28.04.2024	Hähnchenroulade gefüllt mit Blattspinat und Käse dazu Karottengemüse, Salzkartoffeln und Pfeffersoße A1/C/G Vanillepudding zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Schnitzel gefüllt mit Tomaten dazu Karottengemüse, Kartoffelpüree und Pfeffersoße A1 Vanillepudding 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!