



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 29.04.2024	Kaiserschmarrn mit Pflaumensoße A1/C/G/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Cremige Käse-Lauch-Suppe dazu kleine Brötchen A1 Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 30.04.2024	Holsteiner Schnüschr mit gewürfeltem Schinken dazu Salzkartoffeln A1/G Pistazienpudding mit Sahnesoße G/1	P	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate-Mozzarella mit Kräuterquark und Salatbeilage A1C/G Pistazienpudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	
Mittwoch 01.05.2024	Überbackener Blumenkohl-Hackauflauf mit Salzkartoffeln A1/G Orangenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	P	Gemüselasange mit Soße und Salat A1/C/G Orangenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	
Donnerstag 02.05.2024	Leberkäse mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A1/2 Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	P	Schupfnudelpfanne mit Sourcream und Salatbeilage A1/C Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	
Freitag 03.05.2024	Panierte Fischroulade gefüllt mit Brokkoli- Käsecreme dazu Mixgemüse und Salzkartoffeln A1/C/D/G Rote Grütze mit Milch zum Dessert A1/G	P	Reispfanne mit Kräuterquark und Salatbeilage A1/C/G Rote Grütze mit Milch zum Dessert A1/G	
Samstag 04.05.2024	Rindfleischeintopf mit Nudeln und reichlich Gemüse 1/3 Eisbecher zum Dessert G/1		Grießbrei mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 05.05.2024	Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse A1/C/G Schokopudding zum Dessert G/1	P	Gemüseschnitzel dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse A1 Schokopudding 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!