



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 23.09.2024	Schokoladen-Kaiserschmarrn mit Kirschsoße A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Rindfleischartopf mit Gemüse und Kartoffelwürfel A1/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 24.09.2024	Gefüllte Paprikaschote dazu Reis und Tomatensoße A1/C/G/ Himbeercreme zum Dessert G/1	P	Kartoffelrösti mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Himbeercreme zum Dessert G/1	
Mittwoch 25.09.2024	Birnen, Bohnen und Speck dazu Salzkartoffeln A1/2 Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1	P	Mini Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1	
Donnerstag 26.09.2024	Holsteiner Schnüschen mit gewürfeltem Katensinken und Salzkartoffeln A1 Zitronenbuttermilchspeise zum Dessert G/3	P	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C Zitronenbuttermilchspeise zum Dessert G/3	
Freitag 27.09.2024	Gebratener Hering süß-sauer eingelegt, dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salat C/D/I/J/2/3/9 Eierlikörpudding mit Schokoladensoße	P	Quinoa-Grünkern-Strudel mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Eierlikörpudding mit Schokoladensoße A1/G	
Samstag 28.09.2024	Deftiger Hühnereintopf mit Nudeln A1/1/3 Eisbecher zum Dessert G/		Grießbrei mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 29.09.2024	Putenrollbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1/C/G Vanillepudding zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Schnitzel gefüllt mit Käse dazu Rotkohl und Salzkartoffeln A1/C/G 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!