



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 28.10.2024	Schokoladen-Kaiserschmarrn mit Pflaumensoße A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Kichererbsentopf mit Fleischeinlage A1/1/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 29.10.2024	Weißwurst dazu Sauerkraut, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Soße vom süßen Senf A1/G Mokkalpudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	P	Quinoa-Rote Beete Frikadellen mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Mokkalpudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	
Mittwoch 30.10.2024	Leberkäse mit Bratkartoffeln dazu Bayerischen Käsesalat A1/C/3 Orangenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	P	Käsespätzle mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Orangenbuttermilchspeise zum Dessert G/1	
Donnerstag 31.10.2024	Bayrische Frikadellen mit warmen Kartoffelsalat dazu Röstzwiebelsoße A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	P	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	
Freitag 01.11.2024	Panierte Seelachsstreifen mit Kartoffelgratin und Gurkensalat A1/D/J/I/1/3 Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert A1/G	P	Mini Camembert mit Preiselbeeren und Gurkensalat A1/C/G Grießflammerie mit Fruchtsoße zum Dessert A1/G	
Samstag 02.11.2024	Weißkohleintopf mit Markklöschen und Schnippelwurst A1/1/3 Eisbecher zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 03.11.2024	Bierbraten mit Kartoffelklößchen und Rotkohl A1/C/G Bayerische Creme zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Schnitzel gefüllt mit Käse dazu Kartoffelklößchen und Rotkohl A1/C/G Bayerischcreme 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!