



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 25.11.2024	Kaiserschmarrn mit Pflaumen-Zimtsoße A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Kürbiscremesuppe mit Fleischklößchen und kleinen Brötchen A1/1/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 26.11.2024	Zarte Hähnchenleber mit Stampfkartoffeln dazu Schmelzzwiebeln und Apfelmus A1/G Grießflammariepudding mit Fruchtsoße zum Dessert G/1	P	Spinat-Strudel mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Grießflammariepudding mit Fruchtsoße zum Dessert G/1	
Mittwoch 27.11.2024	Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln A1/2 Kirschbuttermilchspeise zum Dessert G/1	P	Gefüllte Kartoffeltasche dazu Dip und Salatbeilage A1/C/G Kirschbuttermilchspeise zum Dessert G/1	
Donnerstag 28.11.2024	Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst dazu süße Bratkartoffeln und Senfsoße A1/J/3 Birnenpudding mit Schokosoße zum Dessert G/3	P	Couscouspfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Birnenpudding mit Schokosoße zum Dessert G/3	
Freitag 29.11.2024	Labskaus dazu Spiegelei, Rollmops und rote Beete A1/C/D/G Lebkuchencreme zum Dessert A1/G	P	Reispfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Lebkuchencreme zum Dessert A1/G	
Samstag 30.11.2024	Bauerneintopf mit Fleischeinlage A1/1/3 Eisbecher zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 01.12.2024	Gefüllter Schweinenacken mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1/C/G Schokopudding zum Dessert G/1	P	Vegetarisches Schnitzel mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1/C/G 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!