



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 06.01.2025	Quark-Himbeer-Strudel mit Vanillesoße A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Deftiger Hühnereintopf mit Nudeln A1/1/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 07.01.2025	Hackbraten mit Kohlrabi ,Salzkartoffeln und Soße A1/C/G Mokkapudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	P	Spinat-Strudel mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Mokkapudding mit Sahnesoße zum Dessert G/1	
Mittwoch 08.01.2025	Gefüllte Kohlroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1	P	Kartoffelrösti mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/1	
Donnerstag 09.01.2025	Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst dazu süße Kartoffeln und Senfsoße A1/J/3 Lebkuchencreme zum Dessert G/3	P	Couscouspfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Lebkuchencreme zum Dessert G/3	
Freitag 10.01.2025	Gebratener Hering süß-sauer eingelegt, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat A1/C/D/G Birnenpudding mit Schokosoße zum Dessert A1/G	P	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Birnenpudding mit Schokosoße zum Dessert A1/G	
Samstag 11.01.2025	Rindfleischeintopf mit Gemüse und Kartoffelwürfel A1/G Eisbecher zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 12.01.2025	Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln A1/C/G Schokopudding zum Dessert G/1	P	Gemüsebällchen mit Kartoffelpüree, Dip und Salatbeilage 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!