



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 10.02.2025	Eierpfannenkuchen mit einer Himbeer-Joghurtfüllung und Vanillesoße A1/C/G Fruchtquarkspeise zum Dessert G		Linseneintopf mit Fleischeinlage A1/1/3 Fruchtquarkspeise zum Dessert G	P
Dienstag 11.02.2025	Bratwurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Soße A1/C/G Birnenpudding mit Schokosoße zum Dessert G/1	P	Reispfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Birnenpudding mit Schokosoße zum Dessert G/1	
Mittwoch 12.02.2025	Hackbraten mit Kohlrabi, Salzkartoffeln und Soße A1/C/G Kirschbuttermilchcreme zum Dessert G/1	P	Spinat-Strudel mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Kirschbuttermilchcreme zum Dessert G/1	
Donnerstag 13.02.2025	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße dazu Reis und Karottensalat A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	P	Kartoffelrösti mit Dip und Karottensalat A1/C/G Götterspeise mit Vanillesoße zum Dessert G/3	
Freitag 14.02.2025	Gebratener Hering süß-sauer eingelegt dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat A1/C/D/G Mandel-Karamellpudding mit Sahnesoße zum Dessert A1/G	P	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Dip und Salatbeilage A1/C/G Mandel-Karamellpudding mit Sahnesoße zum Dessert A1/G	
Samstag 15.02.2025	Wirsing-Hackfleischtopf mit Kartoffelwürfel A1/1/3 Eisbecher zum Dessert G/1		Milchreis mit Fruchtsoße A1/C/G Eisbecher zum Dessert G/1	P
Sonntag 16.02.2025	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu mit Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln und Rahmsoße A1/C/G Vanillepudding zum Dessert G/1	P	Quinoa-Rote-Beete mit Dip und Salatbeilage 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 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!