



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 24.03.2025	Kartoffelpuffer an Apfelkompott A, A1, C, 3. Fruchtquarkspeise Erdbeere L, G.		Wirsing Eintopf mit Kartoffeleinlage und Kasseler L, G., I, 2., 3. Fruchtquarkspeise Erdbeere L, G.	P
Dienstag 25.03.2025	Gefüllte Paprika A, A1 mit Basmati Reis L, G. dazu Tomatensoße Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G.,	P	Brokkoli & Cheese Nuggets A, A1, L, G., 1. an Kartoffelpüree L., 3. dazu Tomatensoße Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G., 1.	
Mittwoch 26.03.2025	Bauernsülze 93, L., 2., 3., 4., 8. an Bratkartoffeln 2., 3., dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing, Remoulade L, C, G., J, 8 Birnen-Vanillebuttermilchdessert L, G.		Käsespätzle A, A1, A1., L, C, G. dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing Sour Creme L, C, G., J, 4. Birnen-Vanillebuttermilchdessert L, G.	P
Donnerstag 27.03.2025	Geflügel Leber mit Schmelzzwiebeln L, G. an Stampfkartoffeln L, G. Apfelkompott 3. Birnenpudding mit Karamellsoße L, G., 1.	P	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, L, C, G. an Stampfkartoffeln L, G. Zitronen Buttersoße A, A1, L, G. Birnenpudding mit Karamellsoße L, G., 1.	
Freitag 28.03.2025	Alaska Seelachsfilet unter einer Tomatenhaube L, D, G an Spätzle A, A1, L, C, G. dazu Brokkoli L, G, Petersiliensoße A, A1, L, G. Quarkspeise Heidelbeere L, G.	P	Mais Lauch Medaillon L, C, G, an Spätzle A, A1, L, C, G., dazu Brokkoli L, G, Petersiliensoße A, A1, L, G. Quarkspeise Heidelbeere L, G.	
Samstag 29.03.2025	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Rauchwurst Scheiben L, G., 2., 3. Fürst Pückler Eisbecher L, G., 6, 1.		Milchreis mit Erdbeerssoße L, G., 1. Fürst Pückler Eisbecher L, G., 6, 1.	P
Sonntag 30.03.2025	Putenrollbraten I, an Salzkartoffeln, dazu Blumenkohl L, G., Geflügelrahmssoße Erdbeerpudding mit Sahne L, G., 1.	P	Rote Beete Frikadelle C an Kartoffelpüree L., 3. und Kartoffelcreme L, C, G., J, 2. Erdbeerpudding mit Sahne L, 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!