



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 14.04.2025	Apfelstrudel A, A1, L, G, 1 Bourbon Vanillesoße L, G, 1 Fruchtquarkspeise Erdbeere L, G		Lauch Hackfleischsuppe A, A1, L, G Fruchtquarkspeise Erdbeere L, G	P
Dienstag 15.04.2025	Bolognese vom Rind und Schwein an Fusilli Nudeln A, A1, L, G Pistazienpudding mit Sahnesoße L, G, H, H3,	P	Kartoffelrösti, dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing und Kartoffelcreme L, C, G, J, 2 Pistazienpudding mit Sahnesoße L, G, H, H3, 1	
Mittwoch 16.04.2025	Gebratene Hähnchenschenkel an Salzkartoffeln dazu Erbsen und Wurzeln in Rahm A, A1, L, G Birnenkompott	P	Käsespätzle A, A1, A1., L, C, G dazu Blattsalat mariniert mit Joghurtdressing L, C, G, J Birnenkompott	
Donnerstag 17.04.2025	Grützwurst A, A4, L, C, G, H, H7, I, J, 2, 3, 4, 8 dazu Schmelz Zwiebeln L, G und Kartoffelstampf Apfelkompott 3 Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G, 1	P	Blumenkohlfrikadelle A, A1, L, C, G. an Stampfkartoffeln L, G. Zitronen Buttersoße A, A1, L, G Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G, 1	
Freitag 18.04.2025	Brathering A, A1, D, J, an Bratkartoffeln 2., 3 dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing Eierlikörcreme L, G	P	Mais Lauch Frikadelle L, C, G., an Kartoffelpüree L., 3. dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing Eierlikörcreme L, G	
Samstag 19.04.2025	Rindereintopf mit Kartoffeln I Vanille-Haselnusseisbecher L, G, H, H2, 1		Grieß an A, A1, L, G Kirschsoße 1 Vanille-Haselnusseisbecher L, G, H, H2, 1	P
Sonntag 20.04.2025	Rinderroulade A, A1, I an Salzkartoffeln und Apfelrotkohl L, G Osterei aus Eis G, 1	P	Schupfnudel Pfanne mit Pilzen und Gemüse A, A1, C Sour Creme L, C, G, J, 4. Osterei aus Eis 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!