



Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag 05.05.2025	Kartoffelpuffer an Apfelkompott A, A1, C, 3 Fruchtquarkspeise Erdbeere L, G	Wirsingintopf mit Kartoffeleinlage und Kasseler L, G, I, 2, 3 Fruchtquarkspeise Erdbeere L, G
Dienstag 06.05.2025	Gefüllte Paprika A, A1 dazu Basmati Reis L, G und Tomatensoße Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G, 1	Brokkoli & Cheese Nuggets A, A1, L, G, 1 an Kartoffelpüree L, 3, dazu Tomatensoße Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G, 1
Mittwoch 07.05.2025	Bauernsülze 93, L, 2, 3, 4, 8 an Bratkartoffeln und Remoulade 2, 3 dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing Birnen-Vanillebuttermilchdessert L, G	Käsespätzle A, A1, A1, L, C, G dazu Gurkensalat in Essig Öl Dressing Remoulade L, C, G, J, 4 Birnen-Vanillebuttermilchdessert L, G
Donnerstag 08.05.2025	Gefüllte Kohlroulade L, G mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln L, G Birnenpudding mit Karamellsoße L, G, 1	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, L, C, G an Kartoffelpüree L, G mit Zitronen Buttersoße A, A1, L, G Birnenpudding mit Karamellsoße L, G, 1
Freitag 09.05.2025	Alaska Seelachsfilet unter einer Tomatenhaube L, D, G an Spätzle A, A1, L, C, G, dazu Brokkoli L, G Quarkspeise Heidelbeere L, G	Mais Lauch Medaillon L, C, G an Spätzle A, A1, L, C, G dazu Brokkoli L, G Quarkspeise Heidelbeere L, G
Samstag 10.05.2025	Soljanka Suppe mit Essigurken und Jagdwurstscheiben L, G, 2, 3 Fürst Pückler Eisbecher L, G, 6, 1	Milchreis mit Erdbeersoße L, G, 1 Fürst Pückler Eisbecher L, G, 6, 1
Sonntag 11.05.2025	Putenrollbraten I an Salzkartoffeln dazu Blumenkohl L, G Erdbeerpudding mit Sahne L, G, 1	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!