



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 12.05.2025	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung A, A1, L, C, G und Vanillesoße L, G, 1 Fruchtquarkspeise Kirsche L, G		Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Fleischklößchen L, C, G, I, 20 Fruchtquarkspeise Kirsche L, G	P
Dienstag 13.05.2025	Bratwurst vom Schwein I, J, 8 an Stampfkartoffeln L, G. und Sauerkraut mit Ananas L, G Fruchtcocktail	P	Vegetarische Bratwurst A, A1, C an Stampfkartoffeln L, G, dazu Gurkensalat in Essig Öl Fruchtcocktail	
Mittwoch 14.05.2025	Blumenkohl Hackauflauf in Rahm A, A1, L, C, G, 2 an Salzkartoffeln Himbeerpudding mit Sahnesoße L, G, 1	P	Gemüse Nuggets A, A1, A3, L, G an Kartoffelpüree L, 3 dazu Blattsalat mariniert mit Joghurtdressing L, C, G, J Himbeerpudding mit Sahnesoße L, G, 1	
Donnerstag 15.05.2025	Rührei L, C, G, I an Salzkartoffeln, dazu Pilze in Rahm L, G, 3 Stracciatellacreme L, G	P	Mediterrane Gemüsepfanne mit Weichkäse A, A1, L, G, dazu Tomatensalat L, 3 und Tzatzikicreme L, C, G, J Stracciatellacreme L, G	
Freitag 16.05.2025	Sylter Heringssalat L, C, D, G, J, 2, 6 an Bratkartoffeln 2, 3 und Bohnen L, G Vanillepudding mit Schokoladensoße L, G, 1	P	Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung A, A1, A4, L, C, G, 1 an Bratkartoffeln 2, 3 und Bohnen L, G Vanillepudding mit Schokoladensoße L, G, 1	
Samstag 17.05.2025	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Rauchwurst Scheiben L, G, 2, 3 Vanille-Erdbeereisbecher L, G, 1		Grieß A, A1, L, G an Kirschsoße 1 Vanille-Erdbeereisbecher L, G, 1	P
Sonntag 18.05.2025	Paniertes Hähnchenschnitzel A, A1 an Kroketten L, G, dazu Karottengemüse Schokopudding mit Sahne L, G	P	Blumenkohl Bratling A, A1, L, C, G an Kartoffelpüree L, 3 dazu Karottengemüse Schokopudding mit Sahne L, G	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzulV):

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!