



Wochentag	Menü 1		Menü 2	
Montag 30.06.2025	Pfannenkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Karamellsoße A, A1, L, C, G, 1 Quarkspeise mit Pfirsich L, G		Holsteiner Linsentopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfel und Rauchfleisch I, 2, 3 Quarkspeise mit Pfirsich L, G	P
Dienstag 01.07.2025	Bratwurst vom Schwein I, J, 8 an Stampfkartoffeln L, G, gestovte Bohnen A1, L, G Fruchtcocktail 2,3	P	Vegetarische Bratwurst A, A1, C an Stampfkartoffeln L, G, gestovte Bohnen A1, L, G Fruchtcocktail 2,3	P
Mittwoch 02.07.2025	Hausgemachtes Hacksteak A1, C, J an Kräuter-Röstkartoffeln Ratatouille Nektarinenpudding mit Zwetschgensoße L, G,	P	Quinoa Erbsen Frikadelle A, C, 3 an Kräuter-Röstkartoffeln Ratatouille Nektarinenpudding mit Zwetschgensoße L, G, 1	
Donnerstag 03.07.2025	Mediterrane Tortellinis mit Hähnchenstreifen A1, G, C, 2, 3 Tomatensoße 2,3 und Griechischer Salat L, 3 Sahne-Karamellcreme L, G		Mediterrane Gemüsepfanne mit Fetakäse A, A1, L, G dazu Tomatensoße 2,3 und Griechischer Salat L, 3 Sahne-Karamellcreme L, G	P
Freitag 04.07.2025	Nordsee Fischfrikadelle A, A1, L, D, G warmer Kartoffelsalat in Essig Öl Marinade L, 2, 3, gemischter Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße L, G, 1		Falafelbällchen A, A1 Remoulade L, C, G, J, 8 und gemischter Salat Vanillepudding mit Schokoladensoße L, G, 1	P
Samstag 05.07.2025	Mexikanisches Chili con Carne mit Hack und rote Bohnen 2,3 Vanille-Erdbeereisbecher L, G, 1	P	Süßer Milchreis mit Erdbeersoße L, G, Vanille-Erdbeereisbecher L, G, 1	P
Sonntag 06.07.2025	Kasselerrücken-Braten 2, 3, J an Salzkartoffeln dazu Brokkoli und Rahmsauce A, G Schokopudding mit Sahne L, G	P	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter Frischkäsecreme L, G, 3 dazu Brokkoli und Karottensalat 3 Schokopudding mit Sahne L, G	

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!