

| Wochentag                | Menü 1  |   | Menü 2   |   | Dessert                                       |
|--------------------------|---|---|--|---|---|
| Montag<br>07.07.2025     | Ofenkater mit Hefe dazu<br>Birnenkompott A, A1, L, C, G.,<br>2., 3.<br>Erdbeer Rhabarber Soße 1.                | P | Herzhafte Soljanka 2., 3., 9., 8. mit<br>Paprika, Kartoffelwürfel, Weißkohl,<br>Gurke und Wurst                |   | Quarkspeise mit Aprikose L, G.                |
| Dienstag<br>08.07.2025   | Hausgemachtes Holsteiner<br>Sauerfleisch an Bratkartoffeln<br>2., 3.gemischter Salat,<br>Remouladensauce 2,3, G |   | Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter<br>Frischkäsecreme L, G.,<br>gemischter Salat<br>Remoulade L, C, G., J, 8 | P | Pfirsichkompott                               |
| Mittwoch<br>09.07.2025   | Italienische Lasagne mit Hack<br>und Käse A, A1, G<br>Mais-Möhren Salat<br>dazu Tomatensoße, A                  |   | Gemüseauflauf mit Kartoffelwürfel L,<br>C, G.<br>Mais-Möhren Salat<br>dazu Tomatensoße                         | P | Erdbeerpudding mit Vanillesoße L, G.,<br>1.   |
| Donnerstag<br>10.07.2025 | Gebratene Hähnchenschenkel<br>an Salzkartoffeln<br>mit Mixgemüse  | P | Gemüseschnitzel A, A1<br>an Kartoffelpüree L., 3.<br>mit Mixgemüse   |   | Tropicgötterspeise mit Sahnesoße L,<br>G., 1. |
| Freitag<br>11.07.2025    | Panierte Seelachsschnitte A,<br>A1, D, an Kartoffelsalat A, A1,<br>C, J, frische Dillgurken,<br>Kräuterdip G    |   | Gemüsefrikadelle A, A1, C<br>an Kartoffelsalat A, A1, C, J<br>frische Dillgurken, Kräuterdip G                 | P | Stracciatellacreme L, G.                      |
| Samstag<br>12.07.2025    | Holsteiner Kartoffelsuppe mit<br>Gemüse, Petersilie und<br>Schnippelwurst L, G., I, 2., 3.,<br>8.               |   | Grieß an A, A1, L, G.<br>Kirschsoße 1.   | P | Vanille-Kirscheisbecher L, G., 1.             |
| Sonntag<br>13.07.2025    | Roulade vom Schwein A, A1, I,<br>Kartoffelgratin L, G.<br>Thymiansauce A und Bohnen<br>L, G.                    | P | Panierte Rote Bete Frikadelle A, A1<br>Kartoffelgratin L, G.<br>und Bohnen L, G.                               |   | Vanillepudding mit Sahnehaube L, G.,<br>1.    |

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 Süßungsmitteln10=enthält eine Phenylalaninquelle11=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

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!