

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 25.08.2025	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A, C, Zimt und Zucker		Mediterraner Gemüsetopf mit Huhn 2, 3, Paprika, Tomate und Zucchini	P	Fruchtquarkspeise Kirsche L, G
Dienstag 26.08.2025	Wiener Würstchen A, G, 2, 3 an Kartoffelsalat gemischter Salat und Senf	P	Panierter Camembert A, G, dazu gemischter Salat, Preiselbeeren und Baguette		Pistazienpudding mit Sahnesoße L, G, H, 1
Mittwoch 27.08.2025	Blumenkohl in holländischer Cremesauce A, C, G, 1 an Salzkartoffeln gewürfelter Katenschinken 2, 3	P	Vegetarische Penne Rigate Broccoli Pasta A, dazu Tomatensoße		Mandarinenkompott
Donnerstag 28.08.2025	Königsberger Klopse mit Kapernsoße A, C, G, J, 2, 9 dazu Butterreis und Rote Bete 9	P	Blumenkohl Bratling A, C, G an Kartoffelpüree L, 3 und Rote Bete 9		Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße L, G, 1
Freitag 29.08.2025	Gedünstetes Seelachsfilet an Salzkartoffeln, Gemüsestreifen mit Dillsauce A, G	P	Italienische Gnocchi-Gemüsepfanne A, G mit Käsesoße dazu Tomatensalat		Bananenpudding mit Schokoladensoße L, G
Samstag 30.08.2025	Holsteiner Linseneintopf mit Kochwurst G, I, 2, 3, Lauch, Karotten und Kartoffeln	P	Milchreis mit Erdbeersoße L, G, 1 und Fruchtcocktail		Vanille-Haselnusseisbecher L, G, H, H2, 1
Sonntag 31.08.2025	Paniertes Hähnchen gefüllt mit Brokkoli und Käse A, G an Salzkartoffeln dazu Leipziger Allerlei	P	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter Frischkäsecreme G, A, dazu Leipziger Allerlei und Rahmsoße A, A1, L, G		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 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, 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!