

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 03.11.2025	Pfannenkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Karamellsoße A, G, 9 Vanillesauce und Apfelkompott		Holsteiner Erbsentopf mit Rauchfleisch I, 2, 3 Kartoffeln, Suppengemüse und Petersilie	P	Fruchtquarkspeise Kirsche L, G.
Dienstag 04.11.2025	Bayrischer Fleischkäse mit süßem Senf A, G, J 2, 3, an Bratkartoffeln, gestovte Bohnen	P	Vegetarische Bratwurst A, G an Kartoffelpüree gestovte Bohnen		Pfirsichkompott 9
Mittwoch 05.11.2025	Schinkenkohlwurst G, J, 2, 3, an Salzkartoffeln frisches Kürbis-Möhrenmus	P	Pastinaken-Steckrüben-Rösti A, G, C, an Salzkartoffeln frisches Kürbis-Möhrenmus		Grießpudding mit Aprikosen L, G.,
Donnerstag 06.11.2025	Hackklöße in Kräuterrahmsauce A, G, C, J mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse	P	Vegetarische Schupfnudel Pfanne mit Champignons A, G, C Gemüse und Kräuterrahmsauce		Heidelbeerjoghurt L, G
Freitag 07.11.2025	Fischstäbchen gebraten A, G mit Rahmspinat an Kartoffelpüree		Vegane Falafelbällchen A mit gemischtem Salat Kartoffelpüree	P	Vanillepudding mit Schokoladensoße L, G., 1.
Samstag 08.11.2025	Herzhafter Kartoffel-Steckrübenopf 2,3, I mit Würstchenscheiben	P	Süße Quarkkeulchen G, C, A, mit Beerenkompott und Zucker		Vanille-Erdbeereisbecher L, G., 1.
Sonntag 09.11.2025	Hähnchenschnitzel Cordon -Bleu A, 2, 3 Kartoffelrösti dazu Brokkoli-Blumenkohl Gemüse	P	Vegetarischer Gemüsebratling A, I an Salzkartoffeln dazu Brokkoli-Blumenkohl		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 Chorasani-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 Queensland Nüsse, I=Sellerie,
J=Senf, K=Sesam-Samen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!