

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 01.12.2025	"süße Schnute" luftiger Kuchenaufwurf A, G, C, L, 2 Preiselbeeren, Bourbon Vanillesoße		Hühnereintopf mit Möhre, Lauch, A, I, Sellerie und Nudeln	<b>P</b>	Buttermilchcremedessert
Dienstag 02.12.2025	Hackbällchen "Jäger Art" in Pilzsauce A, G, C, J an Spätzle dazu Karottengemüse	<b>P</b>	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, A, C, G mediterranes Gemüse und Käse Tzaziki Creme		Schokoladenpudding mit Vanillesoße L, G., 1.
Mittwoch 03.12.2025	Herbstliche Wirsing Kohl Roulade geschmort A, C, J, 3 mit Brätfüllung, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	<b>P</b>	Cous Cous Gemüsepfanne A, G, 3 mit Kichererbsen und Curry Minzdip und Rote Beete Salat		Stracciatella Creme L, G.
Donnerstag 04.12.2025	Gebratene Geflügelleber mit Schmelzzwiebeln A, G, 3 an Kartoffelpüree mit Apfelmus		Vegetarischer Spinat mit Knusper Medaillons A, G an Kartoffelpüree dazu Kohlrabi in Rahm	<b>P</b>	Fruchtjoghurt Aprikose-Mango L, G
Freitag 05.12.2025	Nordsee Matjes mit Hausfrauensoße G, L, J, 2, 3, an Bratkartoffeln und Bohnen		Schupfnudel Pfanne mit Champignons A, G Gemüse und gemischter Salat Käsesauce	<b>P</b>	Karamellpudding mit Mandelsoße L, G., H, H1, 1.
Samstag 06.12.2025	Blumenkohltopf mit Fleischklößchen, Kartoffelwürfel L, C, G, J und Petersilie	<b>P</b>	Milchreis mit roter Grütze L, G, 3		Vanille -Schokoladeneisbecher L, G., 1.
Sonntag 07.12.2025	Truthahnbraten in Rosmarinsauce A, G Kartoffelkroketten und Rosenkohl	<b>P</b>	Gemüse Schnitzel A, I, G an Kartoffelpüree und Rosenkohl		Vanillepudding mit Sahnehaube L, G., 1.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzUV):** 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!