

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 12.01.2026	Bayrischer Germknödel A, C, G Mohnbutter Kirsch-Pflaumenkompott	P	Lauch Hackfleischsuppe A, G mit Kartoffelwürfel und Sauerrahm dazu Baguette		Fruchtjoghurt mit Granatapfel G,9
Dienstag 13.01.2026	Grützwurst A, G, H, I, J, 2, 3, an Stampfkartoffeln Apfelkompott	P	Süßkartoffel-Spinat-Frikadelle A, C, G mit Stampfkartoffeln und Rahmmöhren		Schokoladenpudding mit Vanillesoße G, 1
Mittwoch 14.01.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Wurzeln und Spargel A, A1, L, G., 3. dazu Butterreis L, G.		Vegetarischer Gemüse Bagel A, G an Kartoffelpüree und Erbsen	P	Stracciatella Creme G,9
Donnerstag 15.01.2026	Herzhafter Fleischkäse vom Schwein mit süßem Senf J, 2, 3, 9 an Salzkartoffeln und Sauerkraut	P	Vegetarische Tortellini "Verdi" mit Spinatfüllung A, C, G. Tomatensalat und Kräuterrahmsauce		Heidelbeer-Holunderquark G
Freitag 16.01.2026	"Sylter Heringssalat" in Joghurt- Apfelsauce C, D, G, J, 2, 3 Pellkartoffeln und Bohnen		Vegane Cous Cous Gemüsepfanne A, A1, G mit Bohnen und Kräuterquark	P	Karamellpudding mit Mandelsoße G, 1
Samstag 17.01.2026	Winterlicher Kürbis-Rosenkohltopf mit Möhren, Kartoffeln und Petersilie	P	Milchreis mit Erdbeersoße G, 1		Vanille -Schokoladeneisbecher G, 1.
Sonntag 18.01.2026	Geschmorter Putenrollbraten A,9, G mit Kartoffelkroketten, Rosmarinsauce L, G. und Rotkohl		Vegetarischer Gemüsebratling A, A1, C an Kartoffelpüree und Rotkohl		Vanillepudding mit Sahnehaube 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 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!