

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 19.01.2026	Kartoffelpuffer an Apfelkompott A, A1, C, 3 mit Zimt und Zucker	P	Wirsingkohl-Möhrentopf mit Hackfleisch 2, 3, I dazu Kartoffeln und Kräuter		Fruchtquarkspeise mit frischen Trauben L, G
Dienstag 20.01.2026	Geflügelbratwurst aus der Pfanne A, G, J, 2, 3 an Stampfkartoffeln und Mixgemüse	P	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate und Mozzarella G dazu Mixgemüse und Kräuterquark		Tropicgötterspeise mit Sahnesoße L, G, 1
Mittwoch 21.01.2026	Hausgemachter Hackbraten vom Rind und Schwein A, G, C, J an Salzkartoffeln mit Rosenkohl und Rahmsauce	P	Vegane Gnocchi-Gemüsepfanne A, 2, dazu gemischter Salat und Tomatensoße		Birnen-Vanillebuttermilchdessert L, G
Donnerstag 22.01.2026	Schwäbische Maultaschen mit Brät Füllung A, C, I, 2, 9 dazu Sauerkraut und Schmelz-Zwiebeln		Vegetarische Schupfnudel Kraut Pfanne A, C, 2, 9 mit Schmelzzwiebeln und Béchamelsauce	P	Pudding Creme Brûlée L, G, 1
Freitag 23.01.2026	Ostsee Backfisch vom Seelachs A, C, G, 3 an Kräuter-Röstkartoffeln, Remouladensauce und Gurken-Möhrensalat		Gemüse Nuggets A, G, an Kräuter-Röstkartoffeln, Remouladensauce und Gurken-Möhrensalat	P	Mandelpudding mit Fruchtsoße A, A1, L, G
Samstag 24.01.2026	Holsteiner Graupentopf mit Wienerle A, 2, 3, J, Suppengemüse und Petersilie	P	Süßer Grieß mit Rosinen A, G, 5, 3 und Pfirsichkompott		Fürst Pückler Eisbecher L, G, 6, 1
Sonntag 25.01.2026	Cordon bleu vom Schwein mit Käse A, G, J, 2, 3, dazu Salzkartoffeln und Kohlrabi in Kräuterrahm	P	Gebackene Blumenkohlröschen A, G, C, an Kartoffelpüree mit Kohlrabi in Kräuterrahm		Erdbeerpudding 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!