



Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 02.02.2026	Kleine Pfann Kühlein A, G, C, 9 mit süßem Zimt-Quark und Birnenkompost	P	Holsteiner Steckrübeneintopf mit Suppengemüse 2, 3, I und gepökelter Rinderbrust		Fruchtjoghurt mit Waldfrüchte L, G
Dienstag 03.02.2026	Gebratene Hähnchenschenkel an Salzkartoffeln Balkan Maisgemüse	P	Vegetarische Allgäuer Kässpätzle A, C, G Maisgemüse, gemischter Salat		Pfirsichkompost
Mittwoch 04.02.2026	Tortellinis mit Schinkenfüllung A, C, G, 2, 3, dazu Tomatensalat und Käsesoße		Mediterrane Gemüse Pasta A, G, 2 dazu Tomatensalat und Käsesoße	P	Apfelmus mit Vanillesoße L, G., 1.
Donnerstag 05.02.2026	Winterliches Kassler-Kraut-Gulasch A, G, 2, 3, an Stampfkartoffeln und Röstzwiebeln		Vegetarischer Blumenkohl Bratling A, G, an Stampfkartoffeln feine Erbsen	P	Waldmeistergötterspeise mit Sahnesoße L, G., 1.
Freitag 06.02.2026	Paniertes Seelachsfilet gebraten A, D, Blattspinat und Dillkartoffeln	P	Vegetarischer Hirse-Käsetaler gebraten A, C, G mit Ratatouille und Reis		Zitronen-Buttermilchdessert L, G.
Samstag 07.02.2026	Grüner Bohnentopf mit Möhren A, J, I, 2, 3 Kartoffeln und Fleischklößchen	P	Grieß an A, G Kirschsoße 1		Vanille-Kirscheisbecher L, G., 1.
Sonntag 08.02.2026	Mecklenburger Wildragout mit Pilze A, C, 9 Kartoffelklöße und Rotkohl	P	Gemüseschnitzel A, I, G, 9 Kartoffelklöße und Rotkohl		Vanillepudding mit Sahnehaube 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=geschwärtzt
7=gewächst / 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 Chorasan-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erndnüsse, 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