

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 02.03.2026	Gebratene Kartoffelpuffer (A, C, 9) dazu Apfelkompott, Zimt und Zucker	P	Cremiger Blumenkohltopf dazu Kartoffeln, (2, 3, G) Lauch, Petersilie und Kochschinken		Fruchtjoghurt mit Heidelbeeren (G, 9)
Dienstag 03.03.2026	Holsteiner Rübenmuss (2, 3, G) dazu Kassler Scheiben und Gewürzgurke	P	Vegetarische Schupfnudeln dazu Brokkoli (G, A,3) gemischter Salat und Kräuterquark		Rhabarbergrütze
Mittwoch 04.03.2026	Königsberger Klopse (J, A, C, G) dazu Petersilienkartoffeln, Kapernsauce und gemischter Salat	P	Vegetarische Klopse (A, G, C) dazu Kartoffelpüree, gemischter Salat und Kräuterrahmsauce		Süßes Grießflammeri (G)
Donnerstag 05.03.2026	Geflügel-Fleischkäse (2, 3, J, A, G) an Stampfkartoffeln mit feinen Erbsen und Rahmsauce	P	Veganer Quinoa-Erbsen-Bratling an Stampfkartoffeln (G) dazu Karotten und Rahmsauce		Eierlikörpudding (G)
Freitag 06.03.2026	Seelachs im Backteig mit Remouladensauce (A, G,3, 2) dazu Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und Radieschen-Chinakohlsalat		Vegetarisches Gemüseschnitzel (I, A, G, C) dazu Lauwarmer Kartoffelsalat und Radieschen-Chinakohlsalat	P	Aprikosenkompott (2, 9)
Samstag 07.03.2026	Lauch-Hackfleischsuppe (G, I) mit Kartoffelwürfel und Sauerrahm		Kleine süße Pfannkuchen (C, A, G, 1) dazu warme Kirschen und Vanillesauce	P	Fürst Pückler Eis (G, 1)
Sonntag 08.03.2026	Putenrollbraten geschmort (9, A, G) an Salzkartoffeln, Rotkohl und Geflügelrahmsauce	P	Gemüse Nuggets (I, A, G) an Kartoffelpüree und Rotkohl		Erdbeerpudding mit Sahne (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 Süßungsmitteln10=enthält eine Phenylalaninquelle11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig
Kennzeichnung der Hauptallergene: A=Glutenhaltige Getreide: A1 Weizen (wie Dinkel und Chorasana-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!