

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 16.03.2026	Süße Quarkkälchen (A, G, C) mit Birnenkompott Vanillesauce	P	Holsteiner Schnüschen (A, G,2,3) an Salzkartoffeln und gewürfelter Schinken		Mandarinen-Mango Kompott (9)
Dienstag 17.03.2026	Gebatene Geflügelleber (A, G) mit Schmelzzwiebeln, Apfelmus und Stampfkartoffeln	P	Mediterrane Gnocchis mit (A, G,2) Zucchini-scheiben und Romanesco dazu Tomatensauce und Käse		Quarkspeise Pfirsich-Maracuja (G,1)
Mittwoch 18.03.2026	Jägerschnitzel vom Schwein (A, G, C) mit Pilzen in Rahm gemischter Salat und Salzkartoffeln	P	Vegetarische Penne rigate Brokkoli Pasta (A, G) gemischter Salat und Pilze in Rahm		Himbeerpudding mit Vanillesauce (G,1)
Donnerstag 19.03.2026	Rührei aus der Pfanne mit Speck (C, G, A,2,3) Kartoffelpüree Rahmspinat	P	Vegetarische Kartoffeltaschen (G, A) mit Tomato-Mozzarellafüllung Kräuterquark und Rahmspinat		Tropicgötterspeise mit flüssiger Sahne (G,1)
Freitag 20.03.2026	Nordsee Matjesfilet "Hausfrauen Art" (2,3,9,) mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke Bratkartoffeln, Rote Beete		Vegetarisches Gemüse - Curry mit rosa Linsen (G,9) Bratkartoffeln Rote Beete	P	Grieß-Mandelcreme (G)
Samstag 21.03.2026	Herzhafte Soljanka mit Letscho (2,3,9) Gurke, Jagdwurst und Kartoffelwürfel		Süßer Milchreis mit (G,9) Erdbeerkompott, Zimt und Zucker	P	Vanille Kirsch Eisbecher (G,1)
Sonntag 22.03.2026	Dicke Rippe vom Schwein geschmort (A, G) Kartoffelgratin, grüne Bohnen und Thymiansauce		Vegetarischer Blumenkohl Bratling (A, G) Kartoffelgratin und grüne Bohnen	P	Vanillepudding 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 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 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!