

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 06.04.2026	Mecklenburger Wildragout mit Pilzen (A, C) dazu Rosenkohl und Spätzle		Vegetarische Klöße (A, G, C) in Kräutersauce, dazu Rosenkohl und Spätzle	P	Österliche Eiercreme (G)
Dienstag 07.04.2026	Farfalle Pasta "Carbonara Art" (A, 2, 3) mit Schinken-Sahnesauce dazu Tomaten-Melonensalat	P	Kartoffelecken gebacken (G, 2) dazu Kräuterquark und Tomaten-Melonensalat		Pfirsichkompott (9)
Mittwoch 08.04.2026	Gulasch vom Schwein "Szegediner Art" (A, 2) mit Sauerkraut, Zwiebeln und Salzkartoffeln		Polenta-Spinattasche vegetarisch (A) mit Gemüse Mix und an Kartoffelpüree (L, 3)	P	Pistazienpudding (A)
Donnerstag 09.04.2026	Blumenkohl-Hackauflauf (G, C, A) mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln		Blumenkohl -Gemüse-Auflauf (G, C, A) mit Schnittlauchsauce und Kartoffelpüree	P	Orangen-Buttermilchcreme (A)
Freitag 10.04.2026	Gebratenes Heringsfilet „Finkenwerder Art" (2, 3, A) mit Speckwürfel, Bratkartoffeln (2, 3) und Bohnen	P	Gemüsefrikadelle vegetarisch (A, I) an Bratkartoffeln und Bohnen		Joghurt Maracuja (A)
Samstag 11.04.2026	Linsentopf mit Schnippelwurst (2, 3, J) Kartoffelwürfel und Petersilie		Milchreis (A) mit Rhabarberkompott	P	Erdbeer-Eisbecher (A, 1)
Sonntag 12.04.2026	Zarte Hähnchenbrust gebraten (A, G), dazu bunte Möhren, Salzkartoffeln und Champignon Sauce		Eieromelette (A, G, C) dazu bunte Möhren, Salzkartoffeln und Champignon Sauce	P	Vanillepudding mit Sahne (A, 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!