

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 13.04.2026	Kleine Pfannkuchen (A, G, C) mit Pfirsich-Mango Kompott dazu Zimt und Zucker		Kartoffelsuppe mit Möhren, (2, 3, J, A) dazu Spargel und Fleischklößchen	<b>P</b>	Fruchtjoghurt Erdbeere (G)
Dienstag 14.04.2026	Holsteiner Grützwurst (2, 3, J, C, G) dazu Stampfkartoffeln, Schmorzwiebeln und Apfelmus		Vegetarische Gemüse-Bällchen (G, I, A) in Champignon Sauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>P</b>	Mandel-Grießpudding mit Fruchtsauce (G, 1)
Mittwoch 15.04.2026	Pikantes Würstchel Gulasch (2, 3, A, J) mit Paprika und Zwiebeln dazu Spiralnudeln und gemischter Salat	<b>P</b>	Vegetarisches Bratwurst-Gulasch (2, 3, G) mit Paprika und Zwiebeln dazu Püree und gemischter Salat		Mandarinenkompott
Donnerstag 16.04.2026	Hühnerfrikassee in Cremesauce (A, G) mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Butterreis	<b>P</b>	Vegetarisches Tofu-Frikassee (A, G) an Salzkartoffeln mit Erbsen, Möhren und Spargel		Eierlikör-Pudding (G)
Freitag 17.04.2026	Panierte Seelachsstreifen (A, G, 2) dazu warmer Kartoffelsalat, mit Kräuterdip, frische Radieschen und Gurken		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse (G), dazu Mischgemüse, frische Radieschen und Gurken	<b>P</b>	Bayrische Creme (A, G, 1, 9)
Samstag 18.04.2026	Herzhafte Gyrossuppe mit Schmand (2, 3, G, A), dazu Gemüse, Kartoffelwürfel und Baguette	<b>P</b>	Süßer Grieß (A, G) dazu Erdbeerkompott		Fürst Pückler Eisbecher (G, 1)
Sonntag 19.04.2026	Geschmorter Schweinenackenbraten (G, A) an Salzkartoffeln, dazu Rahmkohlrabi und Thymiansauce		Vollkorn-Gemüsebratling (A, I, G) an Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi	<b>P</b>	Amarena Kirsch Pudding (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 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!