

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 04.05.2026	Bayrischer Germknödel gefüllt (A, G) mit Kirschen Vanillesauce und Mohnzucker		Weißer Bohnentopf mit Rauchfleisch, (2,3, I) Petersilie, Suppengemüse und Kartoffelwürfel	<b>P</b>	Quark mit frischen Erdbeeren (G)
Dienstag 05.05.2026	Nürnberger Würstchen mit (2,3,9, G) Kartoffelpüree, Senf und Sauerkraut	<b>P</b>	Kartoffelecken gebacken (G,3) mit Kräuterquark und Tomatensalat		Pistazienpudding (G)
Mittwoch 06.05.2026	Geflügelhackbällchen "Jäger Art" (A, G,2,3) mit Pilzrahmsauce, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren	<b>P</b>	Vegetarischer Mais Lauch Bratling an Salzkartoffeln dazu Rahmsauce, Erbsen und Möhren		Mandarinenkompott
Donnerstag 07.05.2026	Schweinebraten geschmort (A) Kartoffelklöße, Braunbiersauce und Blumenkohl	<b>P</b>	Penne rigate Brokkoli Pasta (A,3) dazu Tomatensauce gemischter Salat		Götterspeise Waldmeister (1)
Freitag 08.05.2026	Nordsee Fischfrikadelle (G, I, A) an Stampfkartoffeln, Gemüsestreifen und Kräutersauce		Holsteiner Steckerrübenmus vegetarisch (G) mit Salzkartoffeln und Spiegelei	<b>P</b>	Bananenpudding mit Schokosauce (G)
Samstag 09.05.2026	Dithmarscher Kohlkopf mit Rindfleisch und Möhren	<b>P</b>	Milchreis mit exotischem Obstsalat		Vanille-Haselnuss-Eis (1, G,)
Sonntag 10.05.2026	Frischer Stangenspargel (2,3, A, G, C) mit Salzkartoffeln, gewürfelter Katenschinken, Sauce Hollandaise	<b>P</b>	Frischer Stangenspargel mit (A, G, C) Salzkartoffeln und Rührei, Sauce Hollandaise		Erdbeer Sahnepudding (1, 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!