

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 01.06.2026	Süße Quarkkälchen (G, A, C) dazu Birnenkompott und Vanillesauce	P	Holsteiner Schnüschen (A, G, 2, 3) an Salzkartoffeln dazu gewürfelter Schinken		Fruchtquarkspeise Kirsch (G, 1)
Dienstag 02.06.2026	Bratwurst vom Schwein (A, G, J, 2,3) an Kräuter-Röstkartoffeln dazu gestovte Bohnen	P	Vegetarische Bratwurst (A, C, G) an Stampfkartoffeln dazu gestovte Bohnen		Fruchtcocktail
Mittwoch 03.06.2026	Balkan-Geschnetzeltes vom Hähnchen (A) an Fusilli Nudeln mit Paprika, Zucchini und Tomate	P	Vegetarische Brokkoli-Nuss Ecke (A, C, G, H) an Kartoffelpüree und Ratatouille		Pfirsich Pudding (G)
Donnerstag 04.06.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce (A, G, J) an Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	P	Schweizer Kartoffelrösti (A, G) mit Gemüse und Käse überbacken dazu Rahmsauce und Rote Beete Salat		Cappuccino Creme (G, 1)
Freitag 05.06.2026	Fischstäbchen gebraten (A, G) dazu Blattspinat, Kräuterrahmsauce und Stampfkartoffeln		Veganer Gemüsespieß (G) dazu Blattspinat und Kartoffelpüree	P	Vanillepudding mit roter Fruchtsauce (G)
Samstag 06.06.2026	Mediterraner Gnocchi-Gemüsetopf (I) mit Aubergine, Tomate und Suppengemüse	P	Süßer Milchreis mit frischen Erdbeeren und Fruchtsauce		Sahne- Eisschnitte (G)
Sonntag 07.06.2026	Hähnchenschnitzel Cordon bleu (A, G, 2, 3) an Salzkartoffeln dazu Brokkoli Gemüse	P	Veganer Quinoa Erbsen Bratling an Salzkartoffeln dazu Brokkoli Gemüse		Schokoladenpudding mit Sahne (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!