

| Wochentag                | Menü 1                                                                                                        |   | Menü 2                                                                                  |   | Dessert                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| Montag<br>27.07.2026     | "Süße Schnute"<br>luftiger Kuchenaufwurf (A, D, G)<br>mit Preiselbeeren und Vanillesauce                      | P | Grüner Bohnentopf<br>mit Möhren (A, 2, 3)<br>Petersilie und Fleischklößchen             |   | Süße Quarkspeise<br>mit frischen Beeren<br>(G)  |
| Dienstag<br>28.07.2026   | Fleischkäse Gulasch mit Zwiebeln<br>(2, 3, A, G) und Champignons<br>dazu Karottengemüse und<br>Kartoffelpüree | P | Süßkartoffel Spinat Frikadelle (A, G)<br>mit Karottengemüse und<br>Kartoffelpüree       |   | Pistazienpudding<br>(G, 1)                      |
| Mittwoch<br>29.07.2026   | Blumenkohl-Hackfleisch Auflauf<br>(A, C, G) an Salzkartoffeln und<br>Sauce Hollandaise                        | P | Blumenkohl-Brokkoli Auflauf<br>vegetarisch mit Salzkartoffeln und<br>Sauce Hollandaise  |   | Götterspeise Waldmeister<br>mit Sahne<br>(A, 1) |
| Donnerstag<br>30.07.2026 | Holsteiner Grützwurst (2, 3, G)<br>mit Stampfkartoffeln und Apfelmus                                          | P | Vegetarische<br>Spinat Basilikumgnocchi (A)<br>mit Tomatensauce und<br>gemischter Salat |   | Mandarinenkompott                               |
| Freitag<br>31.07.2026    | Gebratene Fischfrikadellen (C, G)<br>mit Kräuterdip,<br>Gurken-Kartoffelsalat und Tomate                      | P | Pellkartoffeln (G)<br>mit Kräuterquark und Tomaten                                      |   | Bananenpudding<br>(G)                           |
| Samstag<br>01.08.2026    | Chili con Carne Topf (2, 3)<br>mit Bohnen, Hack und<br>Kartoffelwürfel                                        |   | Süßer Grieß mit (A, C, G)<br>dazu Pfirsichkompott,<br>Zimt und Zucker                   | P | Vanille Nusseisbecher<br>(G, 1)                 |
| Sonntag<br>02.08.2026    | Cordon bleu vom Huhn (2, 3, G, A)<br>Spätzle, Rahmsauce und<br>Broccoli Gemüse                                | P | Kartoffeltaschen mit<br>Kräuter-Käsefüllung (A, G),<br>Rahmsauce und Broccoli Gemüse    |   | Erdbeerpudding mit Sahne<br>(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!