

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 17.08.2026	"Pancakes " Kleine Pfannkuchen (A, C, G) mit Karamellsauce und Kirschen		Gyrossuppe mit Paprika (G) dazu Kartoffelwürfel und Baguette	P	Fruchtquarkspeise mit Erdbeere (G)
Dienstag 18.08.2026	Gulasch vom Schwein (A) mit frischem Zucchini Gemüse und Röstkartoffeln	P	Vegetarischer Halloumi Grillkäse (G) mit frischem Zucchini Gemüse und Röstkartoffeln		Eierlikörcreme (1, G)
Mittwoch 19.08.2026	Ravioli mit Hackfleischfüllung (A, 2, 3) dazu Paprikawürfel und Tomatensauce		Vegetarische Ravioli mit Käsefüllung (A, G) dazu Gemüse und Tomatensauce	P	Buttermilchdessert Orange (1, G)
Donnerstag 20.08.2026	Holsteiner Bauernsülze (2, 3, G) mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Remouladensauce		Hausgemachtes Steckrüben Mus (G, C) mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Spiegelei	P	Nusspudding mit Vanillesauce (G)
Freitag 21.08.2026	Heringsfilets "Finkenwerder Art" (A,2,3) mit Speckwürfel gebraten, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat		Vegane Falafel Taler (A, G, I) mit Auberginen und Tzaziki dazu frischer Gurkensalat	P	Mandel Grießflammerie mit Fruchtsauce (G)
Samstag 22.08.2026	Cremiger Kartoffeltopf (G, 2, 3) mit Stangenbrechbohnen, Möhren und Kassler Würfel	P	Süßer Milchreis (G) mit Birnenkompott		Fürst Pückler Eisbecher (1, G)
Sonntag 23.08.2026	Braten von der Truthahnoberkeule (A, G) mit Röstitaler, Blumenkohl und Rahmsauce	P	Vegetarische Gemüse Nuggets (A, G, I) mit Kartoffelpüree Blumenkohl und Rahmsauce		Erdbeerpudding 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!