

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 14.09.2026	Gebratene Kartoffelpuffer (A) Apfelkompott und Zimt und Zucker		Holsteiner Erbsentopf mit Wienerle (2, 3, A) Suppengemüse und Petersilie	P	Joghurt mit Waldfrüchte (A)
Dienstag 15.09.2026	Gebratenes Hähnchenschenkel (A) Kroketten und Balkan-Maisgemüse	P	Vegetarische Bratwurst mit (A) Kroketten und Balkan-Maisgemüse		Götterspeise Kirsche (1, G)
Mittwoch 16.09.2026	Farfalle Pasta "Carbonara Art" (A, G, 2, 3) dazu Tomatensalat und Schinken-Sahnesauce	P	Penne Rigate Gemüse Pasta (A, G) dazu Tomatensalat und Käsesauce		Rote Grütze mit Milch (1, G)
Donnerstag 17.09.2026	Hausgemachte Frikadelle (A, G, C, J) an Salzkartoffeln, Senf und gestovte Bohnen	P	Gemüsefrikadelle vegetarisch (G, J) an Kartoffelpüree gestovte Bohnen		Himbeerpudding (1, G)
Freitag 18.09.2026	Matjesfilet "Hausfrauen Art" (G) an Bratkartoffeln, Remouladensauce Gewürzgurke		Vegetarisches Kartoffel- Gemüsegratin (G, C) gemischter Salat und Sour Creme	P	Zitronencreme (A)
Samstag 19.09.2026	Holsteiner Graupentopf (A, I, 2, 3) mit Speck und Kartoffelwürfel		Süßer Grieß an (A1, G) Birnenkompott	P	Eisbecher Bananen Split (1, G)
Sonntag 20.09.2026	Cordon bleu vom Schwein (A, 2, 3) an Salzkartoffeln, Rahmsauce und Rosenkohl	P	Eier Omelett mit (C) Salzkartoffeln und Blattspinat		Schokopudding (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!