

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 12.10.2026	Bayrischer Germknödel (A, G, C) Erdbeersauce Mohnbutter		Holsteiner Schnüsch (A, G,2,3) mit Kartoffeln und Katenschinken	P	Fruchtjoghurt Mango (G)
Dienstag 13.10.2026	Gulasch vom Schwein geschmort mit (A) Fusilli Nudeln und Paprikagemüse	P	Vegetarische Pasta Kürbispfanne (A) Paprikagemüse und Tomatensauce		Aprikosenkompott
Mittwoch 14.10.2026	Eieromelette mit Rahmchampignons (C, G, A) Blattspinat und Stampfkartoffeln	P	Gnocchi - Gemüse Pfanne (A, G) Käsesauce gemischter Salat		Haselnuss Pudding (G)
Donnerstag 15.10.2026	Holsteiner Sauerfleisch (2,3, 9, G) an Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Salat und Remouladensauce		Vegetarischer Gemüse-Bagel (G, I) mit Kartoffelpüree und Balkan Maisgemüse	P	Eis (G,1)
Freitag 16.10.2026	Vollkorn-Fischstäbchen gebraten (A, G) Kräuterdip, gebutterte Kartoffeln und Eisberg-Rucola Salat	P	Vegetarische Cannelloni mit (A, G) Spinatfüllung, Kräutersauce, Salat		Mandarinen-Mascarponecreme (G)
Samstag 17.10.2026	Dithmarscher Kartoffelsuppe (I,2,3,J) mit Schnippelwurst	P	Süßer Grieß an (A,G) Pfirsichsauce		Vanille Kirscheisbecher (1,G)
Sonntag 18.10.2026	Hausgemachter Hackbraten (A,G, C, J) mit Kartoffelrösti und gestovte Bohnen, Rahmsauce	P	Vegetarischer Rote Beete Bratling mit (A,G) Kartoffelrösti und gestovte Bohnen		Vanillepudding 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!