

KW 40	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 30.09.2025	Hühnerbrühe mit Einlage <small>26;</small>	Backhendle mit Bayrischen Kartoffelsalat <small>1;2;12;16;18;18a;</small>	Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark und Kartoffelgratin <small>18;18a;20;24;</small>	Vanillejoghurt <small>4;24;</small>
Mittwoch, 01.10.2025	Käsecremesuppe <small>1;3;4;18;18a;24;</small>	Münchener Schweinebraten mit Semmelknödel und Kaisergemüse <small>4;18;18a;20;</small>	Sojahackbällchen mit Käsesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse <small>4;18;18a;20;23;24;26;</small>	Obstsalat <small>0</small>
Donnerstag, 02.10.2025	Rindfleischsuppe mit Flädle <small>18;18a;20;24;26;</small>	Sauerkraut- Kartoffelauflauf mit Kasseler <small>1;2;24;26;</small>	Bunte Farfalle Nudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan <small>1;18;18a;20;24;26;</small>	Karamellpudding <small>24;</small>
Tag der Deutschen Einheit	Geschlossen <small>0</small>	Geschlossen <small>0</small>	Geschlossen <small>0</small>	Geschlossen <small>0</small>
Sonntag, 05.10.2025	Rinderbrühe mit Einlage <small>18;18a;20;24;26;</small>	Minihaxe mit Senf dazu Bayrisch Kraut und Kartoffel Püree <small>1;2;23;24;</small>	Minihaxe mit Bratensauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>2;4;10;18;18a;23;29;</small>	Bayrischcreme mit Erdbeersauce <small>20;24;</small>

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandnüsse; 25g. Pistazien; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 30. Lupinen; 31. Weichtiere;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.