

KW 5	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 27.01.2026	Hühnerbrühe mit Einlage 26;	Hähnchenbrust "Hawaii" an Currysauce, Reis dazu bunten Blattsalat mit Joghurtdressing 2;4;6;18;18a;20;24;	Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark und Kartoffelgratin 18;18a;20;24;	Vanillejoghurt 4;24;
Mittwoch, 28.01.2026	Käsecremesuppe 1;3;4;18;18a;24;	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse 4;18;18a;18c;23;24;	Sojahackbällchen mit Käsesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse 4;12;16;18;18a;20;23;24;26;	Obstsalat 0
Donnerstag, 29.01.2026	Rindfleischsuppe mit Flädle 18;18a;20;24;26;	Sauerkraut- Kartoffelauflauf mit Kasseler 1;2;10;24;26;29;	Bunte Farfalle Nudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan 1;18;18a;20;24;26;	Karamellpudding 24;
Freitag, 30.01.2026	Champignoncremesupp e 18;18a;	Scholle Filet "Finkenwerder Art" mit Salzkartoffeln und Blattsalat mit Kräuterdressing 1;2;12;16;18;18a;21;27;	Gemüsebratling mit Tomaten- Kräutersauce und Kartoffel-Gemüse Stampf 18;18a;20;24;26;	Milchreis Kompott Sauerkirschen 24;
Sonntag, 01.02.2026	Rinderbrühe mit Einlage 18;18a;20;24;26;	Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffel Püree und Gurkentaler 2;4;10;18;18a;24;26;27;29;	Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Gurkentaler 4;18;18a;24;26;27;	Herrencreme 4;24;

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 Phosphat; 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.