

KW 8	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 17.02.2026	Rote Bete Cremesuppe 6;18;18a;24;	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce, Salzkartoffeln und Broccoli	Polentatasche gefüllt mit Spinat, dazu Sahnesauce und Kartoffelwedges 18;18a;24;	Mandarinenquark 24;
Mittwoch, 18.02.2026	Zwiebelsuppe 0	Heringsstipp Matjes "Hausfrauen Art" dazu Salzkartoffeln mit Rote Bete 2;6;7;20;21;24;	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 18;18a;20;24;27;	Grießpudding mit Sauerkirsch-Kompott 18;18a;24;
Donnerstag, 19.02.2026	Kartoffelcremesuppe 18;18a;24;26;	Schweinesteak mit Schinken und Pilzen überbacken dazu Kartoffelgratin und bunte Möhren 1;2;4;12;16;18;18a;20;24;	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffel- Gemüse Stampf 18;18a;20;24;	Cappuccinocreme 4;4224;
Freitag, 20.02.2026	Minestrone 18;18a;20;	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat 4;10;18;18a;21;24;29;	Bauernfrühstück mit Blattsalat und Joghurtdressing 2;6;20;24;27;	Milchreis mit Pflaumenkompott 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 Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Eihweiß; 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.