

KW 20	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 12.05.2026	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln <small>3;4;18;18a;20;</small>	Schweinefiletgeschnetzeltes mit Kartoffelstampf und Bohnensalat <small>2;6;10;18;18a;24;27;29;</small>	Möhreneintopf mit Laugengebäck <small>18;18a;27;</small>	Vanillepudding mit Schokoladensauce <small>4;24;</small>
Mittwoch, 13.05.2026	Spargelcremesuppe <small>18;18a;</small>	Goldmakrelen Filet mit Tomaten- Kräutersauce, Reis und Buttererbsen <small>3;4;18;18a;21;24;</small>	Hausmacher Gemüsepizza mit Blattsalat und Kräuterdressing <small>18;18a;24;27;</small>	Zitronencreme <small>24;</small>
Donnerstag, 14.05.2026	Geschlossen <small>0</small>	Geschlossen <small>0</small>	Geschlossen <small>0</small>	Geschlossen <small>0</small>
Freitag, 15.05.2026	Kaltes Gurkensüppchen <small>24;</small>	Matjes Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln und Rote Bete Salat <small>1;6;18;18a;20;21;24;27;</small>	Kartoffel-Gemüsegratin <small>20;24;</small>	Quarkspeise mit Erdbeerkompott <small>24;</small>
Sonntag, 17.05.2026	Rinderbrühe mit Einlage <small>18;18a;20;24;26;</small>	Frischer Spargel mit Hollandaise Sauce dazu Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln <small>18;18a;20;24;26;</small>	Schweineschnitzel mit Blumenkohl dazu Hollandaise Sauce und Kartoffelpüree <small>10;18;18a;20;24;26;29;</small>	Himbeertraum <small>24;25;25h;</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.