

KW 21	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 19.05.2026	Eiermuschelsuppe 3;4;18;18a;20;	Bratwurstschnecke an Biersauce mit Salzartoffeln und Paprikagemüse	Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Kräuterquark und buntem Gemüse 18;18a;24;	Butterkekspudding 18;18a;24;
Mittwoch, 20.05.2026	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Donnerstag, 21.05.2026	Klare Ochsenschwanzbrühe 4;	Hähnchenkeule mit Currysauce, Butterreis und Blattsalat an Joghurtdressing 1 ;4 ;6; 18 ;1 8a;2 4; 27 ;	Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit Kirschtomaten, dazu Kräutersauce 1 8; 18 a;2 0 ;2 6;	Birne "Helene" 24;
Freitag, 22.05.2026	Schwarzwurzel- cremesuppe 24;	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu lauwarmen Speckkartoffelsalat 1 ;2 ;4; 6; 12 ;1 6; 18 ;1 8a;2 0; 21 ;2 7;	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce 2 ;4 ;18 ;1 8 a;2 0; 24 ;	Aprikosenjoghurt 2;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 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.