

KW 25	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 16.06.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise <small>26;</small>	Geflügelfrikadellen an Bratensoße mit Kartoffel-Möhrenstampf <small>2;10;18;18a;20;24;29;</small>	Vegetarische Paprikaschote Kartoffel Püree und Blattsalat an Kräuterdressing <small>2;10;18;18a;24;26;27;29;</small>	Butterkekspudding <small>18;18a;24;</small>
Mittwoch, 17.06.2026	Karottencremesuppe <small>2;18;18a;</small>	Westfälischer Pfefferpotthast Salzkartoffeln und Prinzessbohnen <small>18;18a;</small>	Großer Salatteller mit Ei und Fetakäse an Kräuterdressing <small>20;24;27;</small>	Orangencreme <small>2;4;24;</small>
Donnerstag, 18.06.2026	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage <small>4;10;29;</small>	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösties Brokkoli <small>18;18a;24;</small>	Gemüsebratling mit Kerbelsauce, Linsengemüse und Drilling Kartoffeln <small>3;4;18;18a;20;26;</small>	Vanillepudding mit Johannisbeerkompott <small>4;24;</small>
Freitag, 19.06.2026	Kiwi-Banane Kaltschale <small>2;4;</small>	Gebratenes Hokifilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln Zucchini Gemüse <small>18;18a;21;24;27;</small>	Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuterquark und Bulgursalat <small>18;18a;20;24;</small>	Erdbeerquark <small>24;</small>
Sonntag, 21.06.2026	Spargelcremesuppe <small>18;18a;</small>	Rinderbraten mit Kartoffeln und Romanesco in Sauce Hollandaise <small>4;18;18a;20;24;26;</small>	Rinderbraten mit Kartoffel Püree Blattsalat und Joghurtdressing <small>2;10;20;24;26;27;29;</small>	Birne Helene <small>2;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.