

KW 26	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 23.06.2026	Rote Bete Cremesuppe <small>6;18;18a;24;</small>	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce, Salzkartoffeln Brokkoli	Polentatasche gefüllt mit Spinat dazu Sahnesauce und Kartoffelwedges <small>18;18a;24;</small>	Mandarinenquark <small>24;</small>
Mittwoch, 24.06.2026	Himbeere / Johannisbeere Fruchtsuppe <small>0</small>	Schweinesteak mit Schinken und Pilzen überbacken dazu Kartoffelgratin und bunte Karotten <small>1;2;4;12;16;18;18a;20;24;</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing <small>18;18a;20;24;27;</small>	Grießpudding mit Sauerkirschkompott <small>18;18a;24;</small>
Donnerstag, 25.06.2026	Kartoffelcremesuppe <small>18;18a;24;26;</small>	Rindergulasch mit Kroketten und Spitzkohlgemüse <small>10;24;26;29;</small>	Blumenkohl-Käsemedaillon Kartoffel- Gemüse Stampf <small>18;18a;24;</small>	Cappuccinocreme <small>4;4224;</small>
Freitag, 26.06.2026	Zwiebelsuppe <small>0</small>	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat <small>4;10;18;18a;21;24;29;</small>	Bauernfrühstück mit Blattsalat und Joghurtdressing <small>6;20;24;27;</small>	Götterspeise Zitrone mit Vanillesauce <small>4;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.