

KW 40	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 29.09.2026	Blumenkohl- Cremesuppe 18;18a;24;	Backfisch mit Erbsen - Möhren dazu Röstkartoffeln und Remoulade 18;18a;20;21;24;27;	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräuterdipp 18;18a;20;24;	Pfirsich Quarkspeise 2;24;
Mittwoch, 30.09.2026	Minestrone 18;18a;20;	Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Djuvecris 24;	Blumenkohl-Süßkartoffel-Auflauf 4;18;18a;20;24;	Orangencreme 2;4;24;
Donnerstag, 01.10.2026	Kartoffelcremesuppe 10;18;18a;24;26;29;	Grünkohl mit Mettenden und Salzkartoffeln 1;2;4;12;16;	Linsencurry mit Mango und Kokos dazu Basmatireis 24;26;	Erdbeerjoghurt 24;
Freitag, 02.10.2026	Zwiebelsuppe 4;	Fischroulade mit Zitronengrassauce auf Juliennegemüse dazu Salzkartoffeln 3;4;18;18a;21;24;26;	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat dazu Sahnesauce und Mischgemüse 18;18a;24;	Kirschquarkspeise 24;
Sonntag, 04.10.2026	Ochsenschwanzbrühe 4;	Kutscher geschnetzeltes mit frischen Champignons, Salzkartoffeln und Rotkohl 1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	Kutscher geschnetzeltes mit frischen Champignons, Kartoffelpüree und Möhren 1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	Crème Schwarzwälder Art 18;18a;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 Phosphat; 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 deklarationspflichtigen 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.