

KW 42	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 13.10.2026	Grünkohl-Cremesuppe 24;26;	Gebratene Hähnchenstreifen in Tomatenkräutersauce dazu Salzkartoffeln mit Erbsen und Möhren 18;18a;	Vegetarische gefüllte Zucchini überbacken Frischkäsesauce und Jasminreis 18;18a;24;26;	Griß-Mandelpudding mit Pfirsichsauce 24;
Mittwoch, 14.10.2026	Erbsen-Cremesuppe 3;4;24;	Westfälischer Grünkohleintopf mit Kassler und Mettwurst 1;2;27;	Vegetarische Frühlingsrolle mit Basmatireis, fruchtige Tomatensauce dazu Blattsalat an Kräuterdressing 1;2;3;4;18;18a;26;27;	Kirschjoghurt 24;
Donnerstag, 15.10.2026	Minestrone 18;18a;20;	Hackfleischlasagne mit Dill-Gurkensalat 18;18a;24;26;27;	3 Hausgemachte Reibeplätzchen mit Apfelkompott 1;2;10;18;18a;18d;20;29;	Schokoladenpudding mit Sahne 24;
Freitag, 16.10.2026	Tomaten- Cremesuppe 3;4;18;18a;24;	Rotbarschfilet mehliert auf Blattspinat dazu Kartoffelstampf 4;10;18;18a;21;24;29;	Kartoffel-Gemüsegulasch mit Frühlingszwiebeln 3;4;18;18a;24;26;	Obstsalat mit Vanillesauce 4;24;
Sonntag, 18.10.2026	Steinpilz-Cremesuppe 0	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse 4;10;24;26;29;	Schweinerahmgulasch mit Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi 2;10;18;18a;24;26;29;	Vanillepudding mit Birnenkompott 2;4;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.