

KW 28	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 07.07.2026	Aprikosen Milchshake <small>2;24;</small>	Himmel und Erde mit Blutwurst	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffel-Gemüse Stampf <small>18;18a;24;26;</small>	Nuss-Nougat Pudding <small>24;25;25a;</small>
Mittwoch, 08.07.2026	Curry-Ananassuppe <small>3;4;24;</small>	Geschmorte Putenbrust mit Sauce, Salzkartoffeln und Rahmkolrabi <small>10;18;18a;24;29;</small>	Tortellini mit Gemüsebolognese dazu Eisbergsalat mit French Dressing <small>18;18a;20;24;26;</small>	Waldfruchtjoghurt <small>24;</small>
Donnerstag, 09.07.2026	Brokkolicremesuppe <small>18;18a;24;</small>	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Bohnensalat <small>2;6;10;24;26;27;29;</small>	Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce <small>18;18a;</small>	Rote Grütze mit Vanillesauce <small>4;24;</small>
Freitag, 10.07.2026	Heidelbeer-Kaltschale <small>0</small>	Seelachsfilet mit einer Kräuterkruste dazu Blumenkohl in Bechamelsauce und Salzkartoffeln <small>4;18;18a;20;21;24;</small>	Kartoffel-Gemüsegratin dazu Möhren- Apfelsalat <small>20;24;</small>	Stippmilch mit Schokoladenstreusel <small>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.