

		Menü I		Menü II		Menü III - Vegetarisch
Montag 15.07.2024	h,g a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Sesam-Soja-Hähnchen mit asiatischem Gemüse und Basmatireis *** Mokkacreme mit Vanillesauce	a,c,f,g,i,j a,c,g,h g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Hefeklöße mit Blaubeerkompott *** Mokkacreme mit Vanillesauce	h,g a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** Knusperfrikadelle mit weißen Riesenbohnen in Tomatensauce und Petersilienkartoffeln *** Mokkacreme mit Vanillesauce
Dienstag 16.07.2024	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g, 1	Cremesuppe von Waldpilzen/ Kl. Brühe *** Geschnetzeltes vom Stroschwein mit Paprika & Champignons an Käsespätzle *** Sahnepudding mit Brombeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g,1	Cremesuppe von Waldpilzen/ Kl. Brühe *** Lasagne Bolognese mit Käse überbacken *** Sahnepudding mit Brombeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, h,d g, 1	Cremesuppe von Waldpilzen/ Kl. Brühe *** Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Balsamicodressing & Knobibrot *** Sahnepudding mit Brombeeren
Mittwoch 17.07.2024	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Gebratene Käsekrakauer mit hausgemachtem Nudelsalat & Salatgarnitur *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Bunter Gemüseeintopf mit Bockwurstscheiben, Suppengemüse und Kartoffeln *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,g g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** Rahmspinat mit Röhrei und Stampfkartoffeln *** Erdbeermousse mit Früchten
Donnerstag 18.07.2024	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Putenhackbraten in Rahmsauce mit Zucchini Gemüse & Mandelkartoffelbällchen *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Marillenknödel auf Bourbonvanillesauce *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** Zucchini - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Salatgarnitur *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne
Freitag 19.07.2024	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Schnitzel "Mailänder Art" mit Tomatensauce und lauwarmem Kichererbsensalat *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Sahneheringsfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** Nudel - Gemüseauflauf mit Käse überbacken auf Kräuterrahmsauce *** Sahnequark mit Himbeeren
Samstag 20.07.2024	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Schmorbraten vom Stroschwein mit Jus, gebuttertem Kohlrabi & Butterkartoffeln *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Birnenuppe (kalt) mit Grießklößchen *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatenragout und Butterkartoffeln *** Zitronen-Limettschnitte mit Vanillesahne
Sonntag 21.07.2024	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Holsteiner Rehkeule in Preiselbeersauce an Blumenkohl polnisch & Petersilienkartoffeln *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Rotbarschfilet in Kräutereihülle gebraten mit Remoulade, Kartoffelspalten & Tomatensalat *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j, d e,f,g,h	Krebsrahmsuppe/ Kl. Brühe *** Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons & Erbsen, dazu Käsespätzle *** Eisdessert an Beerenkompott und Sahne

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse