

		Menü I		Menü II		Menü III - Vegetarisch
Montag 16.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Spanferkelbraten mit Rahmsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln *** Pflaumenkompott mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j a,c,g g	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Lammhacksteak mit Tzatziki, Krautsalat und tomatisiertem Gemüseris *** Pflaumenkompott mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j g,d,1 g	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Penne in Gemüse-Tomatensauce mit Basilikum und geriebenem Parmesan *** Pflaumenkompott mit Schlagsahne
Dienstag 17.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Gedünsteter Dorsch in Senfsauce mit Butterkartoffeln und Salat vom Buffet *** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Blankett von der Putenbrust mit Erbsengemüse und Butterreis *** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Grießauflauf mit Pfirsichkompott *** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte
Mittwoch 18.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Schweineschnitzel mit Zwiebelsauce an "Blumenkohl Polnisch" und Röstitaler *** Vanillepudding mit Himbeersauce	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Hähnchenroulade mit Spinatfüllung an Käsesauce & Gnocchi - Gemüsepfanne *** Vanillepudding mit Himbeersauce	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Mediterraner Gemüseeintopf mit Reismudeln *** Vanillepudding mit Himbeersauce
Donnerstag 19.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,1,2	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Schweinerückensteak mit Champignons, Tomate, Zwiebel & Käse, dazu Pommes frites *** Dickmilchdessert mit Kirschen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,1,2	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Kalbsgulasch mit Romanesco und Käsespätzle *** Dickmilchdessert mit Kirschen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,1,2	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Vegetarisches Schnitzel an Schmand, Kroketten und Salatgarnitur *** Dickmilchdessert mit Kirschen
Freitag 20.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Gebratenes Schollenfilet mit Speckstippe, Gurkensalat und Salzkartoffeln *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Putenschnitzel mit Haselnusspanade, Grünkohlgemüse und Kroketten *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	a,c,f,g,i,j g g	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Quarkstrudel mit Kirschkompott *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce
Samstag 21.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Deftiger Wirsingintopf mit Rindfleisch, Suppengemüse und Kartoffelwürfeln *** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Kräuterfrikadelle mit Dicken Bohnen in Rahmsauce und Salzkartoffeln *** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur	a,c,f,g,i,j a,g a,c,g	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Vegetarisches Moussaka an Kräuterschaum mit Linsenspüree *** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur
Sonntag 22.05.2022	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j c,g	Spargelcremesuppe / Kl. Brühe *** Kalbsschnitzel mit Roséchampignons in Rahm und Kartoffeltörtchen *** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j a,c,g	Spargelcremesuppe / Kl. Brühe *** Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnersauce, Gemüse & Kartoffeln *** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d c,g	Spargelcremesuppe / Kl. Brühe *** Kohlrabischnitzel im Sesammantel mit süß-saurer Sauce, Wokgemüse und Reis *** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout

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

Änderungswünsche bitte schriftlich auf dem Speiseplan vermerken! Vielen Dank!