

		<b>Menü I "Dithmarscher Kohltage"</b>		<b>Menü II</b>		<b>Menü III - Vegetarisch</b>
<b>Montag</b> 25.09.2023	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Blumenkohlsuppe mit gerösteter Chorizo *** <b>Bratwurst vom Strohschwein mit Senf, geschmortem Sauerkraut &amp; Kartoffelpüree</b> *** Sahnepudding mit Brombeersauce	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,h g	Blumenkohlsuppe mit gerösteter Chorizo *** <b>Sahnegrießbrei mit Himbeeren</b> *** Sahnepudding mit Brombeersauce	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Blumenkohlsuppe mit gerösteter Chorizo *** <b>Vegetarischer Kartoffelauflauf, mit Käse überbacken, auf Kräuter-Knoblauchsauce</b> *** Sahnepudding mit Brombeersauce
<b>Dienstag</b> 26.09.2023	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g,h	Fenchelcremesuppe / Kl. Brühe *** <b>Putensteak "Bombay" (mit Pfirsich und Käse überbacken) an Curryspitzkohl &amp; Kroketten</b> *** Kokosmousse mit Mandelschaum und Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Fenchelcremesuppe / Kl. Brühe *** <b>Gebratenes Seelachsfilet mit Orangensauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln</b> *** Kokosmousse mit Mandelschaum und Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Fenchelcremesuppe / Kl. Brühe *** <b>Bunter Salatteller mit eingelegtem Feta &amp; Oliven, dazu Balsamicodressing &amp; Knobibrot</b> *** Kokosmousse mit Mandelschaum und Früchten
<b>Mittwoch</b> 27.09.2023	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,h g,h	Gurkensahnesuppe / Kl. Brühe *** <b>Leberkäse mit süßem Senf, dazu Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln</b> *** Grießflammerie mit Erdbeersauce	a,c,f,g,i,j d,a,g g,h	Gurkensahnesuppe / Kl. Brühe *** <b>Weißkohleintopf mit Lammfleisch, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln</b> *** Grießflammerie mit Erdbeersauce	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Gurkensahnesuppe / Kl. Brühe *** <b>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast</b> *** Grießflammerie mit Erdbeersauce
<b>Donnerstag</b> 28.09.2023	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,f,g,h	Currycremesuppe mit Ananas/ Kl.Brühe *** <b>Strohschweinsbraten in Kümmeljus mit gedünstetem Wirsing und Semmelknödel</b> *** Rote Götterspeise mit Vanilleschaum	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,f,g,h	Currycremesuppe mit Ananas/ Kl.Brühe *** <b>Blaubeerpfannkuchen an Bourbonvanillesauce</b> *** Rote Götterspeise mit Vanilleschaum	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,f,g,h	Currycremesuppe mit Ananas/ Kl.Brühe *** <b>Eier in Senfsauce mit Butterkarotten und Petersilienkartoffeln</b> *** Rote Götterspeise mit Vanilleschaum
<b>Freitag</b> 29.09.2023	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g	Cremsuppe vom Bärlauch /Kl.Brühe *** <b>Schmorkohl mit Rinderhack, dazu Petersilienkartoffeln</b> *** Quark mit Kirschen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g	Cremsuppe vom Bärlauch /Kl.Brühe *** <b>Hering in Aspik mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur</b> *** Quark mit Kirschen	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Cremsuppe vom Bärlauch /Kl.Brühe *** <b>Blumenkohl-Käsemedaillon an Hollandaise mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur</b> *** Quark mit Kirschen
<b>Samstag</b> 30.09.2023	a,c,g,i a,c,f,g,i,j g,h	Melone mit Katenschinken/ Kl. Brühe *** <b>Hähnchenbrust im Kräutermantel an Mischgemüse und Dauphinekartoffeln</b> *** Mini - Apfeltasche mit Zimtsahne	a,c,g,i a,c,f,g,i,j g,h	Melone mit Katenschinken/ Kl. Brühe *** <b>Birnen, Bohnen und Speck</b> *** Mini - Apfeltasche mit Zimtsahne	a,c,g,i a,c,g,i g,h	Melone mit Katenschinken/ Kl. Brühe *** <b>Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Grünkohl - Hanf - Bällchen</b> *** Mini - Apfeltasche mit Zimtsahne
<b>Sonntag</b> 01.10.2023	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Hummercremesuppe /Kl. Brühe *** <b>Kalbsschnitzel mit Roséchampignons in Rahm und Kartoffeltörtchen</b> *** Vanilleeiskugel mit Erdbeer-Rhabarberkompott	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Hummercremesuppe /Kl. Brühe *** <b>Roulade vom Seelachs an Noilly Prat-Sauce, Blattspinat &amp; Butterkartoffeln</b> *** Vanilleeiskugel mit Erdbeer-Rhabarberkompott	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Hummercremesuppe /Kl. Brühe *** <b>Auberginen - Piccata mit Tomatenragout und Butterspaghetti</b> *** Vanilleeiskugel mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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