

		Menü I - Themenwoche: "Aus einem Topf"		Menü II		Menü III - Vegetarisch
Montag 19.01.2026	a,c,f,g,i,j	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Bunter Möhreneintopf mit Hähnchenfleisch, Suppengemüse und Sternchennudeln	a,c,f,g,i,j	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Topfenknödel mit Erdbeerfüllung an Bourbonvanillesoße	a,c,f,g,i,j	Grünkohlcremesuppe / Kl. Brühe *** Penne in Gemüse-Tomatensoße mit Basilikum und geriebenem Parmesan
	a,c,f,g,i,j	*** Pflaumenkompott mit Schlagsahne	a,c,g	*** Pflaumenkompott mit Schlagsahne	g,d,1	*** Pflaumenkompott mit Schlagsahne
	g		g		g	
Dienstag 20.01.2026	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Labskaus mit Spiegelei, Gabelrollmops und saurer Beilage	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Schnitzel vom Strohschwein an Paprikasoße ungarische Art & Pommes Frites	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Pastinake/ Kl. Brühe *** Vegetarisches Schnitzel an Schmand, Ofengemüse und Kroketten
	a,c,f,g,i,j	*** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte	a,c,f,g,i,j	*** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte	d	*** Panna Cotta & marinierte Beerenfrüchte
	g		g		g	
Mittwoch 21.01.2026	a,c,f,g,i,j	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Erbseeneintopf mit Kasseler, Bockwurstscheiben und Wurzelgemüse	a,c,f,g,i,j	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Hausgemachter Hackbraten in deftiger Soße, dazu Spitzkohl und Petersilienkartoffeln	a,c,f,g,i,j	Karotten-Orangencremesuppe / Kl. Brühe *** Bunter Gemüseeintopf mit Grießklößchen und frischen Gartenkräutern
	a,c,f,g,i,j	*** Vanillepudding mit Himbeersoße	a,c,f,g,i,j	*** Vanillepudding mit Himbeersoße	a,c,f,g,i,j	*** Vanillepudding mit Himbeersoße
	g		g		g	
Donnerstag 22.01.2026	a,c,f,g,i,j	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Weißkohleintopf mit Lamm, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln	a,c,f,g,i,j	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Quarkstrudel mit Kirschkompott	a,c,f,g,i,j	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe *** Nudelauflauf mit buntem Gemüse und Käse überbacken auf Pesto Rahmsoße
	a,c,f,g,i,j	*** Dickmilchdessert mit Kirschen	a,c,f,g,i,j	*** Dickmilchdessert mit Kirschen	a,c,f,g,i,j	*** Dickmilchdessert mit Kirschen
	g,1,2		g,1,2		g,1,2	
Freitag 23.01.2026	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Bouillabaisse (französischer Eintopf mit Fisch und Meeresfrüchten), dazu Baguette	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Schweinebraten in Thymianjas, dazu glasierte Möhrchen und Petersilienkartoffeln	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe vom Frühlingslauch / Kl. Brühe *** Karotten - Kürbiskernrösti an Kräuterschmand und Salatgarnitur
	a,c,f,g,i,j, d	*** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße	a,c,f,g,i,j	*** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße	g	*** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
	g		g		g	
Samstag 24.01.2026	a,c,f,g,i,j	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Holsteiner Wildgulasch mit Waldpilzen an Semmelknödel und Preiselbeersahne	a,c,f,g,i,j	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Spaghetti á la Carbonara (Schinken - Sahnesoße) mit geriebenem Parmesan	a,c,f,g,i,j	Räucherlachs mit Cracker und Salatgarnitur *** Minestrone (Italienischer Gemüseeintopf) mit Baguettetbrot
	a,c,f,g,i,j	*** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur	a,c,g	*** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur	a,g	*** Mini - Sahne - Rolle mit Fruchtgarnitur
	a,c,g		a,c,g		a,c,g	
Sonntag 25.01.2026	a,c,f,g,i,j	Ochsenschwanzsuppe / Kl. Brühe *** Rinderbraten in Burgundersoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln	a,c,f,g,i,j, d	Ochsenschwanzsuppe / Kl. Brühe *** Gebratenes Schollenfilet mit Speckstippe, Gurkensalat und Salzkartoffeln	a,c,f,g,i,j	Ochsenschwanzsuppe / Kl. Brühe *** Veganer Backfisch mit Remoulade, Pommes Frites und Salatgarnitur
	a,c,f,g,i,j	*** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout	a,c,g	*** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout	d	*** Gemischte Eiskugeln mit Mangoragout
	c,g		a,c,g		c,g	

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