

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