

Menü I				Menü II		Menü III - Vegetarisch	
Montag 05.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,f,g,h	Cremesuppe von der Süßkartoffel/ Kl. Brühe *** Hühnerfrikassee mit Champignons an Erbsengemüse und Butterreis *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße		Cremesuppe von der Süßkartoffel/ Kl. Brühe *** Quarkkeulchen mit Rosinen an Birnenkompott *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße		Cremesuppe von der Süßkartoffel/ Kl. Brühe *** Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomaten-Basilikumsoße an Butterkartoffeln *** Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße	
Dienstag 06.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g,h	Maiscremesuppe mit Chili/ Kl. Brühe *** Spaghetti "Bolognese" (Tomaten-Hackfleisch-soße) mit geriebenem Parmesan *** Zitronencremespeise mit Erdbeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Maiscremesuppe mit Chili/ Kl. Brühe *** Cevapcici (Schwein & Rind) mit Tzatziki, Krautsalat & tomatisiertem Gemüsereis *** Zitronencremespeise mit Erdbeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Maiscremesuppe mit Chili/ Kl. Brühe *** Bunter Salatteller mit Mozzarella & Kirschtomaten, dazu Balsamicodressing & Knobibrot *** Zitronencremespeise mit Erdbeersoße	
Mittwoch 07.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Fruchtige Bananen-Currysuppe / Kl. Brühe *** Strohschweinbraten in Senfjus mit buntem Karottengemüse und Petersilienkartoffeln *** Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout	a,c,f,g,i,j a,c,g,hj g,h	Fruchtige Bananen-Currysuppe / Kl. Brühe *** Tomaten - Nudeltopf mit Fleischklößchen *** Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g,h	Fruchtige Bananen-Currysuppe / Kl. Brühe *** Grünkohl - Lasagne auf Gorgonzolasoße *** Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout	
Donnerstag 08.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,h g	Sellerie-Apfelsuppe / Kl. Brühe *** "Piccata" von der Hähnchenbrust an Tomatenragout & gebutterten Linguine *** Pistazienpudding mit Erdbeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,1 g	Sellerie-Apfelsuppe / Kl. Brühe *** Zwetschgen - Topfenknödel mit Bourbonvanillesoße *** Pistazienpudding mit Erdbeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Sellerie-Apfelsuppe / Kl. Brühe *** Bunter Kartoffelauflauf mit Gemüse auf einer Schnittlauchrahmsoße *** Pistazienpudding mit Erdbeersoße	
Freitag 09.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d g	Lauchcremesuppe / Kl. Brühe *** Rindergulasch an gebutterten Wachsbohnen und Kartoffelkroketten *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Lauchcremesuppe / Kl. Brühe *** Matjesfilet mit Hausfrauensoße, Pellkartoffeln und Salatgarnitur *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,g,h g	Lauchcremesuppe / Kl. Brühe *** Vegetarisches Geschnetzeltes mit Paprika & Champignons an tomatisierten Spaghetti *** Sahnequark mit Himbeeren	
Samstag 10.10.2026	a,c,f,g,i,j,1 a,c,f,g,i,j,d a,c,g	Kirschtomate & Mozzarellakugel mit Pesto/Kl. Brühe *** Geschnetzeltes aus der Strohschweinkeule mit Pilzen und Paprika an Käsespätzle *** Schokoladenküchlein mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j,1 a,c,f,g,i,j a,c,g	Kirschtomate & Mozzarellakugel mit Pesto/Kl. Brühe *** Serbischer Bohneneintopf mit Mettenden, Speck & Wurzelgemüse, dazu Baguettebrot *** Schokoladenküchlein mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j,1 a,c,f,g,i,j a,c,g	Kirschtomate & Mozzarellakugel mit Pesto/Kl. Brühe *** Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung & Champignons à la crème *** Schokoladenküchlein mit Vanillesahne	
Sonntag 11.10.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j c,g	Champagner-Senfsuppe / Kl. Brühe *** Kalbsschnitzel mit Roséchampignons à la crème und Kartoffelkroketten *** Fürst-Pückler-Eis mit Kirschen und Sahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j c,g	Champagner-Senfsuppe / Kl. Brühe *** Garnelen mit Wokgemüse, Asiasoße und gebratenen Eiernudeln *** Fürst-Pückler-Eis mit Kirschen und Sahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j,d c,g	Champagner-Senfsuppe / Kl. Brühe *** Vegetarisches Schnitzel mit Hollandaise, Brokkoli und Mandelbällchen *** Fürst-Pückler-Eis mit Kirschen 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