

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Menü 3 (Salatteller)
MO 25.05.2026	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
DI 26.05.2026	Szevediner Gulasch 01, G Salzkartoffeln 562 kcal	5 vegetarische Maultaschen mit Gemüsesoße 01, G, M, SL, EI 807 kcal	Blattsalat & Rohkost Hirtenkäse und Peperoni American Dressing M M, SF, EI 349 kcal
MI 27.05.2026	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Klößchen Brötchen G, M, SL, EI G, SE 406 kcal	Blumenkohlkäsemedaillon mit Sc. Hollandaise 01, 03, G, M, SD, SL, SF, Salzkartoffeln 699 kcal	Blattsalat & Rohkost geschmorte Champignons Balsamicodressing SD 01, 03, SD 274 kcal
DO 28.05.2026	3 Königsberger Kloose mit Kärnsoße 01, 03, G, M, SD, SL, SF, Salzkartoffeln 01, SF Gurkenhappen 616 kcal	Ackergerüseeintopf mit Graupen und Sojawürstcheneinlage 01, G, M, SL, SF, SO, EI G, SE Brötchen 424 kcal	Blattsalat & Rohkost Käsestreifen und halbes Ei French Dressing M, EI M, SL, SF, EI 392 kcal
FR 29.05.2026	Seelachsfilet (Lemon/Basilikum) mit Kräutersoße 01, F, G, M, SL Salzkartoffeln Beilagensalat 619 kcal	Cheddarkäsesoße 01, G, M, SF Gabelsoazhetti G 986 kcal	Blattsalat & Rohkost roher Schinken (Schwein) Italienisches Dressing 02, 03 M, SL, SO 217 kcal

Zusatzstoffe: 01 mit Farbstoffen, 02 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 03 mit Antioxidationsmitteln, 04 mit Phosphat, 05 mit Süßungsmitteln Allergene: E enthält Erdnüsse, F enthält Fisch, G enthält glutenhaltiges Getreide, GD enthält Dinkel, GG enthält Gerste, GH enthält Hafer, GK enthält Kamut, GR enthält Roggen, GW enthält Weizen, K enthält Krebstiere, L enthält Lupine, M enthält Milch und (einschließlich Lactose), S enthält Schalenfrüchte, SH enthält Haselnuss, SK enthält Kaschunuss, SM enthält Macadamianuss, SMa enthält Mandel, SP enthält Paranuss, SPe enthält Pecanuss, SPI enthält Pistazie, SQ enthält Queenslandnuss, SW enthält Walnuss, SD enthält Schwefeldioxid/Sulfiden >10mg/kg, SL enthält Sellerie, SF enthält Senf, SE enthält Sesamsamen, SO enthält Soja, W enthält Weichtiere