

	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024
Menü A	<p>ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p> <p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p>	<p>Gemüse-Curry^{G1} mit Möhren, Mais, Blumenkohl, Reis und Obst</p> <p>Pasta^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch^{1/2/5/G1/S,} Reibekäse^M und Obst</p>	<p>Hefeklöße^{G1/M} mit Vanillasoße^{G1/M} Möhrensalat</p> <p>alle</p>	<p>Feiertag</p>	<p>geschlossen</p>
Menü A	<p>Veget. Bohneneintopf^{G1} mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern, Mischbrot^{G1/G4} und Dessert^M</p> <p>Hackfleisch-Kraut-Pfanne^{G1} mit Kartoffeln und Dessert^M</p>	<p>Buntes Geflügelfrikassee^{A/D/F/G1/M} mit Erbsen, Möhren, Reis und Obst</p> <p>Rote Bete Puffer^{G1} auf Zitronen-Buttersoße^{G1/M} mit Kartoffelpüree^M und Obst</p>	<p>Tagessuppe^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen^{B/G1/M} mit Zucker und Apfelmus^{2/8}</p> <p>alle</p>	<p>Kräuterquark^M mit Butter^M und Kartoffeln Frischer Salat</p> <p>alle</p>	<p>Kürbis-Karotten-Kartoffel- Cremesuppe^{G1} mit Ciabattabrot^{A/G1/I} und Obst</p> <p>alle</p>
Menü A	<p>Geflügelragout^{G1} mit grünen Bohnen^{G1}, Kartoffeln und Dessert^M</p> <p>Kohlrabi- Möhren-Eintopf^{G1} mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern, Vollkornbrot^{G1/G3} und Dessert^M</p>	<p>Schweineschnitzel^{B/G1} mit Bratensoße^{G1}, buntem Gemüse^{G1} und Kartoffeln</p> <p>Gemüsecremesuppe^{G1} mit Süßkartoffeln, Roggenmischbrot^{G1/G3} und Obst</p>	<p>Milchreis^M mit Zucker-Zimt- Mischung und Kompott^{2/8}</p> <p>alle</p>	<p>Geflügel-Bratwurst^{2/6/8/G1} mit Bratensoße^{G1}, Sauerkraut^{G1} und Kartoffeln Pasta^{B/G1} mit Gemüsebolognese^{G1}, Reibekäse^M und Gurkensalat</p>	<p>Veganer Linseneintopf^{D/G1} mit Kartoffelwürfeln, Möhrenstreifen, Vollkornbrot^{G1/G3} und Obst</p> <p>Wiener Würstchen- Gulasch^{5/6/10/G1} mit Pasta^{B/G1} und Obst</p>
Menü A	<p>Vollkorn-Pasta^{B/G1} mit Gemüse-Pesto^{D/G1}, Reibekäse^M und Dessert^M Sächsische Kartoffelsuppe^D mit Würstchenscheiben^{G1/10}, Möhren und Dessert^M</p>	<p>Gemüse-Frikadelle^{A/G1/S} mit Kräutersoße^{G1} und Tomatenreis Obst</p> <p>alle</p>	<p>Tagessuppe^{B/G1/M} Eierkuchen^{B/G1} mit Zucker und Apfelmus^{2/8}</p> <p>alle</p>	<p>Jumbo-Fischstäbchen^{B/F/G1} mit milder Senfsoße^{G1/M/S}, Kartoffelpüree^M und buntem Salat mit Joghurdressing^{8/M} Pasta^{B/G1} mit Sauce "Napoli"^{G1}, Reibekäse^M und buntem Salat mit Joghurdressing^{8/M}</p>	<p>Gräupcheneintopf^{D/G4} mit Möhren, Kartoffeln und Vollkornbrot^{G1/G3} Obst</p> <p>alle</p>
Menü A	<p>Bunter Gemüseintopf^{G1} mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln und Mischbrot^{G1/G3} Dessert^M</p> <p>alle</p>	<p>Schweinefrikadelle^{B/G1} mit Bratensoße^{G1}, Mischgemüse^{G1} und Kartoffeln Gemüse-Bratling^{B/D/G1/M} mit Kräutersoße^{G1/M}, Kartoffelpüree^M und Obst</p>	<p>Vanilla-Milchgrießbrei^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott^{2/8}</p> <p>alle</p>	<p>Feiertag</p>	

Unsere Qualitätsarbeit zeichnet sich durch die Zertifizierung unseres HACCP-Konzepts durch die DEKRA sowie des Zentralspeiseplans durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Arbeiten nach den Richtlinien ISO 9001:2008 aus.

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz

(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: G1-Weizen, G2-Dinkel, G3-Roggen, G4 Gerste, G5-Hafer, G6-Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: N1-Mandeln, N2-Haselnüsse, N3 Walnüsse, N4-Kaschunüsse, N5-Pecanüsse, N7-Pistazien, N8 Macadamia-Queenslandnüsse, (S) Senf/Senfserzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch

Schweinefleisch

Fisch

Rindfleisch

Geflügelfleisch