

Montag 29.08.2022		Dienstag 30.08.2022		Mittwoch 31.08.2022		Donnerstag 01.09.2022		Freitag 02.09.2022		
Menü A				ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.			Seelachs-Backfisch ^{G1} mit Senfsoße ^{B/G1/M} und Kartoffelpüree ^{D/M} Salat		Pasta ^{B/G1} mit Putenfleischklößchen ^{B/G1/M/S} in Tomatensoße ^{G1/M} Obst	
	05.09.2022		06.09.2022		07.09.2022		08.09.2022		09.09.2022	
Menü A	Süß-saure Kartoffelstücke ^{G1} mit Jagdwurststreifen ^{1/2/6/S} , Möhren, saurer Gurke, frischen Kräutern und Baguettebrot ^{G1} Dessert ^M		Hacksteak ^{B/G1} mit Rahmspinat ^{G1/M} und Kartoffeln		Vanille-Milchgrießbrei ^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}		Seehechtfilet ^{G1} mit Mais-Karottensoße ^{G1/M/S} und Reis Möhrensalat		Pasta ^{B/G1} mit Soße "Bolognese Art" ^{G1/M} und Reibekäse ^M Apfel vom OG Seelitz	
	12.09.2022		13.09.2022		14.09.2022		15.09.2022		16.09.2022	
Menü A	Buntes Geflügelfrikassee ^{G1/M} mit Erbsen, Möhren und Reis Dessert ^M		Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchenscheibe ^{6/10} , Möhren und Obst		Tagessuppe ^{B/D/G1} Quarkkeulchen ^{B/G1/M} mit Apfelmus ^{2/8}		Schweinesenbraten ^{G1/S} mit Rotkraut und Knödel ^{B/G1/M}		Buntes Eierragout ^{B/G1/M/S} mit Möhren, Erbsen und Kartoffeln Obst	
	19.09.2022		20.09.2022		21.09.2022		22.09.2022		23.09.2022	
Menü A	Schweinegeschnetzeltes ^{G1/} ^M mit Markerbsen ^M und Pasta ^{A/B/G1/M} Dessert ^M		Hähnchen"CordonBleu" ^{B/G1/} ^M mit Geflügelsoße ^{G1} , Broccoli ^M und Kartoffeln		Milchreis ^M mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}		Seelachsstücke im Backteig ^{F/G1} mit Kräuter-Senfsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Salat		Pasta ^{B/G1} mit Champignon- Kräutersoße ^{G1/M} Obst	
	26.09.2022		27.09.2022		28.09.2022		29.09.2022		30.09.2022	
Menü A	Pasta ^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch ^{1/2/G1/S} Dessert ^M		Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahm ^{G1/M} und Reis Obst		Tagessuppe ^{G1/M} Eierkuchen ^{B/G1} mit Apfelmus ^{2/8}		Jumbo-Fischstäbchen ^{B/G1} mit Holländischer Gemüse- Soße ^{B/G1/M} und Kartoffelpüree ^M Rotkraut-Apfelsalat		Hähnchenbrustfilet natur mit Geflügelsoße ^{G1} , buntem Gemüse ^{G1/M} und Reis	
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/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse (I) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse										
	vegetarisch		Schweinefleisch		Fisch		Rindfleisch		Geflügelfleisch	