



	Montag 28.08.2023	Dienstag 29.08.2023	Mittwoch 30.08.2023	Donnerstag 31.08.2023	Freitag 01.09.2023	
Menu 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>Rindergulasch nach "Sauerbraten Art"^{G1} mit Rotkraut und Knödel^{B/G1/M}</p>
Menu A	<p>04.09.2023</p> <p>Pasta^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch^{1/2/G1/S} Dessert^M</p>	<p>05.09.2023</p> <p>Süß-saure Kartoffelstücke^{G1} mit Jagdwurststreifen^{1/2/6/S}, Möhren, saurer Gurke⁵, Kräuter und Baguettebrot^{G1} Obst</p>	<p>06.09.2023</p> <p>Milchgrießbrei^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott^{2/8}</p>	<p>07.09.2023</p> <p>Seehechtfilet^{G1} mit milder Senfsoße^{G1/M/S} und Kartoffelpüree^M Frischer Salat</p>	<p>08.09.2023</p> <p>Möhren-Eintopf^{G1} mit Kartoffeln, Kräutern und Bauernbrot^{G1} Obst</p>	
Menu A	<p>11.09.2023</p> <p>Buntes Geflügelfrikassee^{A/D/F/G1/M} mit Erbsen, Möhren und Reis Dessert^M</p>	<p>12.09.2023</p> <p>Gebackener Fleischkäse^{1/2} mit Bratensoße^{G1}, Bayrischkraut^{G1} und Kartoffeln</p>	<p>13.09.2023</p> <p>Tagessuppe^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen^{B/G1/M} mit Zucker und Apfelmus^{2/8}</p>	<p>14.09.2023</p> <p>Szegediner Gulasch^{G1/Sauerkraut} mit Böhmisches Knödelscheiben^{B/G1/M} Frischer Salat</p>	<p>15.09.2023</p> <p>Buntes Eierragout^{B/G1/M/S} mit Kartoffeln Obst</p>	
Menu A	<p>18.09.2023</p> <p>Schweinegeschnetzeltes^{G1} mit Spätzle^{A/B/G1} Dessert^M</p>	<p>19.09.2023</p> <p>Pasta^{B/G1} mit Tomatensoße^{G1} und Reibekäse^M Obst</p>	<p>20.09.2023</p> <p>Milchreis^M mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott^{2/8}</p>	<p>21.09.2023</p> <p>Seelachs im Backteig^{F/G1} mit Kräuter-Senfsoße^{G1/M/S} und Kartoffelpüree^M Frischer Salat</p>	<p>22.09.2023</p> <p>Rührei^B mit Rahmspinat^{G1/M} und Kartoffeln</p>	
Menu A	<p>25.09.2023</p> <p>Grillwurstscheiben^{6/10} mit Tomaten-Currysoße^{G1} und Kartoffelpüree^M Dessert^M</p>	<p>26.09.2023</p> <p>Pasta^{B/G1} mit Tomatensoße^{G1} und Reibekäse^M</p>	<p>27.09.2023</p> <p>Gemüsecremesuppe^{G1/M} Eierkuchen^{B/G1} mit Zucker und Apfelmus^{2/8}</p>	<p>28.09.2023</p> <p>Jumbo-Fischstäbchen^{B/G1} mit holländischer Soße^{B/G1/M} und Kartoffelpüree^M Frischer Salat</p>	<p>29.09.2023</p> <p>Putenrollbraten in Bratensoße^{G1} mit Apfelrotkohl^{G1} und Kartoffelklöße</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/Eielerzeugnisse (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/Sesamsamenerzeugnisse (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-Queeneländnüsse, (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch

Schweinefleisch

Fisch

Rindfleisch

Geflügelfleisch