



EU-Zulassung  
 (SN 10636)  
 gemäß VO (EG)  
 Nr-853/854/2004



	31.08.2020	01.09.2020	02.09.2020	03.09.2020	04.09.2020
Menü A	<p><b>ACHTUNG:</b> monatlich 10 % Bio-Anteil</p> <p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p>	<p>Puten-Gemüse-Pfanne<sup>G1/M</sup> mit Kartoffeln</p> 	<p>Vanillegrießbrot<sup>G1/M</sup> mit Zucker-Zimt und Kirschkompott<sup>2/8</sup></p> 	<p>Backfisch<sup>G/N/M</sup>seelachs mit Senfsoße<sup>B/G/M</sup> und Kartoffelpüree<sup>M</sup> Salatbüfett</p> 	<p>Bratkartoffelpfanne mit Gemüse<sup>D</sup> und Hühnerei<sup>B</sup></p> 
Menü A	<p>Wendli-Pasta<sup>B/G1</sup> mit Soße "Bolognese Art"<sup>G/M</sup>, Reibekäse<sup>M</sup> und Naturjoghurt<sup>M</sup></p> 	<p>Hacksteak<sup>B/G1</sup> mit Spinat<sup>G/M</sup> und Kartoffeln</p> 	<p>Gemüsecremesuppe<sup>G/M</sup> Eierkuchen<sup>B/G1</sup> mit Apfelmus<sup>2/8</sup></p> 	<p>Kräuterquark<sup>M</sup> mit Butter<sup>M</sup>, Leberwurst<sup>6/10</sup> und Kartoffeln Möhrensalat</p> 	<p>Puten-Sauerbraten<sup>G1</sup> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße<sup>2/3/8/B/G1</sup></p> 
Menü A	<p>Buntes Geflügelfrikassee<sup>G/M</sup> mit Erbsen, Möhren, Schwarzwurzel und Reis Buttermilch-Dessert<sup>M</sup></p> 	<p>Bunter Nudelmix<sup>B/G1</sup> mit 3-Käse-Soße<sup>G1/M</sup> (Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola)</p> 	<p>Milchreis<sup>M</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus<sup>2/8</sup></p> 	<p>Blumenkohl-Käse-Medaillon<sup>A/B/D/G1/M/S</sup> mit Holländische Soße<sup>B/G1/M</sup> und Kartoffelpüree<sup>M</sup> Bunter Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing<sup>M</sup></p> 	<p>Rindergulasch<sup>G1</sup> mit Möhrenstreifen und Makkaroni<sup>B/G1</sup> Pfirsich</p> 
Menü A	<p>Gnocchi-Pasta<sup>B/G1</sup> mit Zucchini-Tomatenpfanne<sup>G1/M</sup> und Karamelpudding<sup>M</sup></p> 	<p>Kräuter-Rührei<sup>M</sup> mit Gurkensalat und Kartoffeln</p> 	<p>Quarkkeulchen<sup>(B/G1/M)</sup> mit Zucker und Apfelmus<sup>(2/8)</sup>, Gemüsesuppe<sup>(B/D/G1)</sup></p> 	<p>Seelachsstücke im Backteig<sup>F/G</sup> mit Tomatensoße<sup>G/M</sup> und Kartoffelpüree<sup>M</sup></p> 	<p>Geflügel-Cevapcici<sup>B/D/G1/S</sup> mit Frischkäsesoße<sup>G1/M</sup> und Reis Nektarine</p> 
Menü A	<p>Paprikaschote mit veget. Füllung<sup>B/G1/M</sup>, Parika-Rahmsoße<sup>G1/M</sup> und Kartoffeln Grießpudding<sup>M</sup></p> 	<p>Hähnchen-Nuggets<sup>G1</sup> mit Tomatensoße<sup>G1/M</sup> und Spirelli<sup>B/G1</sup></p> 	<p>Kohlroulade<sup>G1</sup> in Schmorsoße<sup>G1/M</sup> mit Kartoffeln</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:

- (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse (I) Sesam/Sesamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Nüsse/Nusserzeugnisse