



Änderungen vorbehalten.



"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

	Montag 30.10.2023	Dienstag 31.10.2023	Mittwoch 01.11.2023	Donnerstag 02.11.2023	Freitag 03.11.2023
Menü A	Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Reis Dessert ^M	 ZUM REFORMATIONTAG	Vanillagrießbrei ^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}	Linseneintopf ^{D/G1} mit Wienerscheiben ^{6/10} und Mischbrot ^{G1/G4} Frischer Salat	Rührei ^B mit Rahmspinat ^{G1/M} und Kartoffeln
Menü A	Pasta ^{B/G1} mit Tomatenragout ^{G1} und Reibekäse ^M Dessert ^M	Hähnchengulasch ^{G1/M} mit Erbsen und Reis Obst	Hefeklöße ^{G1/M} mit Vanillasoße ^{G1/M} und Kompott ^{2/8}	Süß-saurer Kartoffeleintopf ^{D/G1} mit Jagdwurststreifen ^{1/2/6/S} , Möhren, saurer Gurke ⁵ , frischen Kräutern und Baguettebrot ^{G1} Frischer Salat	Putenbraten mit Bratensoße ^{G1} , Apfelrotkohl ^{G1} und Kartoffelklöße
Menü A	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Gemüse ^D und Bauernbrot ^{G1/G4} Dessert ^M	Königsberger Klops ^{B/G1} mit Kapernsoße ^{G1/M} , Möhrengemüse ^{G1} und Kartoffeln	Tagessuppe ^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen ^{B/G1/M} mit Zucker und Apfelmus ^{2/8}	Jumbo-Fischstäbchen ^{B/G1} mit holländischer Gemüse-Soße ^{B/G1/M} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Jägerschnitzel ^{6/10/A/D/G1/M/S} mit Bratensoße ^{G1} , Blumenkohl und Kartoffeln
Menü A	Sächsische Kartoffelsuppe ^D mit Jagdwurstwürfeln ^{6/10} und Möhren Dessert ^M	Schweineschnitzel ^{B/G1} mit Bratensoße ^{G1} , grünen Bohnen ^{G1} und Kartoffeln	 BLAU-UND-WEISSTAG	Schließtag	Schließtag
Menü A	Grüne Bohnen-Eintopf ^{G1} mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Bauernbrot ^{G1/G4} Dessert ^M	Hähnchen-Nuggets ^{G1} mit Tomatensoße ^{G1} und Pasta ^{B/G1} Obst	Milchreis ^M mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}	Seelachs-Backfisch ^{F/G1} mit Senfsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden. ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil

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