



Unternehmensgruppe Hänchen

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

Montag 03.05.2021	Dienstag 04.05.2021	Mittwoch 05.05.2021	Donnerstag 06.05.2021	Freitag 07.05.2021
Geflügel-Geschnetzeltes^{G1/M} mit Erbsen und Pasta^{G1} Vanillepudding^M mit Mandeln^{N1} Menu A	Muschelnudelsuppe^{B/G1} mit Fleischklößchen^{B/G1/MIS}, Gemüse^D und Roggenmischbrot^{G1} Obst Menu A	Buchstabensuppe mit Ei^{B/G1/M} und Gemüse^{B/G1} Eierkuchen^{B/G1} mit Apfelmus^{2/8} Menu A	"Seeräuberpfanne" Seehecht/Thunfisch mit Mais, Karotten, Tomatensoße^{G1/M} und Bandnudeln^{B/G1} Gurkensalat Menu A	Kräuterquark^M mit Butter^M, Leberwurst^{6/10} und Kartoffeln Obst Menu A
Hörnchennudeln^{B/G1} mit Tomatenragout^{G1/M} und Reibekäse^M Naturjoghurt^M mit Schokostreusel^M Menu A	Käse-Lauch-Suppe^{B/G1/M} mit Hackfleisch, Kartoffeln und vollkornbaguette^{G1/G4} Obst Menu A	Kaiserschmarrn^{A/B/G/M/N} mit warmer Vanillesoße^M Birnenkompott^{2/8} Menu A	"EINEN SCHÖNEN GRUSS ZU HIMMELFAHRT" Menu A	geschlossen
Schweinegeschnetzeltes^{G1/M} mit Reis Buttermilch-Dessert^M Menu A	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße^{G1}, Blumenkohl^M und Kartoffeln Menu A	Milchreis^M mit Zucker-Zimt-Mischung und Apfelmus^{2/8} Menu A	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben^{6/10}, Möhren und frischen Kräutern Rotkraut-Apfelsalat Menu A	Gemüsestäbchen^{A/B/D/G1/M/S} mit Kräutersoße^{G1/M} und Kartoffelpüree^M Obst Menu A
Königsberger Klopse^{B/G} mit Kapernsoße^{G1/M}, Möhrengemüse^{G1/M} und Kartoffeln Menu A	Schnittlauch-Ei-Patty^{B/M} mit Rahmspinat^{G1/M} und Kartoffeln Menu A	Römerbraten^{1/2} mit Rahm-Porree^M und Kartoffeln Menu A	Pasta^{B/G1} mit Zucchini-Frischkäse- Tomatensoße^{G1/M} Apfel Menu A	Menu A
Hackfleisch-Kraut- Pfanne^{G1/M} mit Kartoffeln Erdbeerquark^M Menu A				

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 Süßholzwurzel (7) mit Geschmacksverstärker (8) Surrogat (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (C) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnuss/Erdnussallergene (F) Fisch/Fischeerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Getreideerzeugnisse (H) Sesam/Sesamerzeugnisse (I) Sesam/Sesamerzeugnisse (J) Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse (L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse (N) Laktose (N)

