



	Montag 02.09.2024	Dienstag 03.09.2024	Mittwoch 04.09.2024	Donnerstag 05.09.2024	Freitag 06.09.2024
Menü A	Pasta ^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch ^{1/2/5/G1/S} Dessert ^M	Süß-saurer Kartoffeleintopf ^{G1} mit Jagdwurststreifen ^{1/2/6/S} , Möhren, saurer Gurke ⁵ , Kräutern und Mischbrot ^{G1/G3} Obst	Milchgrießbrei ^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}	Seehechtfilet ^{G1} mit Mais-Karottensoße ^{G1/M} und Reis Frischer Salat Kräuterquark ^M mit Butter ^M , Leberwurst ^{6/10} und Kartoffeln Frischer Salat	Hähnchenbrustfilet natur mit Bratensoße ^{G1} , buntem Gemüse ^{G1} und Vollkornreis
Menü A	Buntes Geflügelfrikassee ^{A/D/F/G1/M} mit Erbsen, Möhren und Reis Dessert ^M	Sächsische Kartoffelsuppe ^D mit Würstchenscheiben ^{6/10} und Möhren Obst	Tagessuppe ^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen ^{B/G1/M} mit Zucker und Apfelmus ^{2/8}	Hoki-Fischfilet ^{F/G1} mit Zitronensoße ^{G1/M} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Hähnchen-Nuggets ^{G1} mit Tomatensoße ^{G1} und Pasta ^{B/G1} Obst
Menü A	Schweinegeschnetzeltes ^{G1} mit Pasta ^{B/G1} Dessert ^M	Hähnchen "Cordon Bleu" ^{B/G1/M} mit Bratensoße ^{G1} , Broccoli und Reis	Bratwurst ^{2/6/8/G1} mit Bratensoße ^{G1} , Sauerkraut ^{G1} und Kartoffeln	Seelachsstücke im Backteig ^{F/G1} mit Kräuter-Senfsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Gekochte Eier in Senfsoße ^{B/G1/M/S} mit Möhrengemüse ^{G1} und Kartoffeln
Menü A	Gemüsetaler ^{B/G1/M} in Paprikasoße ^{G1/M} und Kartoffeln Dessert ^M	Grillwurstscheiben ^{6/10} mit Tomaten-Currysoße ^{G1} und Kartoffelpüree ^M Obst	Pasta ^{B/G1} mit Tomatensoße ^{G1} und Reibekäse ^M Apfelmus ^{2/8}	Jumbo-Fischstäbchen ^{B/G1} mit holländischer Soße ^{B/G1/M} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Putenrollbraten in Bratensoße ^{G1} mit Apfelrotkohl ^{G1} und Kartoffelklöße
Menü A	Geflügelgeschnetzeltes ^{G1/M} mit Erbsengemüse ^{G1/M} und Kartoffeln Dessert ^M	<p style="text-align: center;">ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p> <p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</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/Ei(er)zeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: G1-Welzen, G2-Dinkel, G3-Roggen, G4 Gerste, G5-Hafer, G6-Kamut (I) Sesamsamen/Sesamkörnererzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L)
Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: N1-Mandeln, N2-Haselnüsse, N3-Walnüsse, N4-Kaschunüsse, N5-Pecanüsse, N7-Pistazien, N8 Macadamia-Queenslandnüsse, (S) Senf/Senfserzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch

Schweinefleisch

Fisch

Rindfleisch

Geflügelfleisch