DZ SERVICES FACILITY MANAGEMENT

Speiseplan - Oktober 2023

Kita "Weltenbaum" Komsa

Änderungen vorbehalten.

EU-Zulassung (SN 10838) gemäß VO (EG) Nr-853/854/2004

Unternehmensgruppe Hänchen

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.10.2023	**03.10.2023**	**04.10.2023**	**05.10.2023**	**06.10.2023**
Geflügelgeschnetzeltes[G1/M] mit Reis Dessert[M]	Feiertag	Milchgrießbrei[G1/M] mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott[2/8]	Gebratenes Seelachsfilet[F/G1] mit Dillsoße[G1/M/S] und Kartoffelpüree[M] Frischer Salat	Pasta[B/G1] mit Jagdwurstgulasch[1/2/G1/S] und Reibekäse[M] Obst
09.10.2023	**10.10.2023**	**11.10.2023**	**12.10.2023**	**13.10.2023**
Hackfleisch-Kraut-Pfanne[G1] mit Kartoffeln Dessert[M]	Buntes Geflügelfrikassee[A/D/F/G1/M] mit Erbsen, Möhren und Reis Obst	Tagessuppe[B/D/G1/M] Quarkkeulchen[B/G1/M] mit Zucker und Apfelmus[2/8]	Fleischkäse[B/D/G1/S] mit Bratensoße[G1], Kohlrabigemüse[G1] und Kartoffeln	Pasta[B/G1] mit Schinken-Sahne-Soße[6/10/G1/M] Obst
16.10.2023	**17.10.2023**	**18.10.2023**	**19.10.2023**	**20.10.2023**
Kohlrabi-Möhren-Eintopf[G1] mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot[G1] Dessert[M]	Schweineschnitzel[B/G1] mit Bratensoße[G1], Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Milchreis[M] mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott[2/8]	Pasta[B/G1] mit Lachs-Soße[F/G1/M] Frischer Salat	Geflügel-Bratwurst[2/6/8/G1] mit Bratensoße[G1], Sauerkraut[G1] und Kartoffeln
23.10.2023	**24.10.2023**	**25.10.2023**	**26.10.2023**	**27.10.2023**
Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben[6/10], Möhre und Dessert[M]	Hähnchenschnitzel[B/G1] mit Bratensoße[G1], Buttermöhren[G1] und Kartoffeln	Tagessuppe[B/D/G1/M] Eierkuchen[B/G1] mit Zucker und Apfelmus[2/8]	Seelachs-Backfisch[B/F/G1] mit milder Senfsoße[G1/M/S] und Kartoffelpüree[M] Frischer Salat	Pasta[B/G1] "Bolognese Art"[D/G1] mit Reibekäse[M] Obst
30.10.2023	**31.10.2023**	**01.11.2023**	**02.11.2023**	**03.11.2023**
Hähnchengeschnetzeltes[G1/M] mit Möhrengemüse und Reis Dessert[M]		ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.		

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 Inhaltstoffe 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) Säurungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Ei/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Selleriererzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: G1-Weizen, G2-Dinkel, G3-Roggen, G4 Gerste, G5-Hafer, G6-Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (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-Queenslandnüsse, (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse