



	Montag 02.09.2024	Dienstag 03.09.2024	Mittwoch 04.09.2024	Donnerstag 05.09.2024	Freitag 06.09.2024
Menu A	Pasta ^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch ^{1/2/5/G1/S} Dessert ^M	Hacksteak ^{B/G1} mit Spinat ^{G1/M} und Kartoffeln	Milchgrießbrei ^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}	Kräuterquark ^M mit Butter ^M , Leberwurst ^{6/10} und Kartoffeln Frischer Salat	Pasta ^{B/G1} mit Soße "Bolognese Art" ^{D/G1} und Reibekäse ^M Obst
Menu 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 ^{G1/M} Quarkkeulchen ^{M/B/G1} 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
Menu A	Gemüsebagel ^{A/B/D/G1/M/S} mit Kräutersoße ^{G1/M} und Vollkornreis Dessert ^M	Pasta ^{B/G1} mit Tomatensoße ^{G1} und Reibekäse ^M Obst	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 Möhregemüse ^{G1} und Kartoffeln
Menu A	Pasta ^{B/G1} mit Schinken- Frischkäse-Soße ^{6/10/G1/M} Dessert ^M	Bunter Gemüseeintopf ^{G1} mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln und Mischbrot ^{G1/G3} Obst	Geflügelfrikadelle ^{B/G1} mit Bratensoße ^{G1} , Kohlrabigemüse ^M und Reis	Pasta ^{B/G1} mit Champignon- Kräutersoße ^{G1/M} Frischer Salat	Rührei ^B mit Spinat ^{G1/M} und Kartoffeln
Menu A	Gemüseravioli ^{B/G1/M} mit Tomatensoße ^{G1/M} Dessert ^M	<p>ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p> <p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p>			
<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.</p>					
<p>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/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse (G1-Weizen, G2-Dinkel, G3-Roggen, G4 Gerste, G5-Hafer, G6-Kamut) (I) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse (N) Laktose (N) Schalenfrüchte: N1-Mandeln, N2-Haselnüsse, N3-Walnüsse, N4-Kaschunüsse, N5-Pecanüsse, N7-Pistazien, N8 Macadamia-Queenlandnüsse, (S) Sonnf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse</p>					
	vegetarisch	Schweinefleisch	Fisch	Rindfleisch	Geflügelfleisch