



Änderungen vorbehalten.



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

	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024
Menü A			<p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p> <p><b>ACHTUNG:</b> monatlich 10 % Bio-Anteil</p>	<p>Kräuterquark<sup>M</sup> mit Butter<sup>M</sup>, Leberwurst<sup>6/10</sup> und Kartoffeln Frischer Salat</p>	<p>Rührei<sup>B</sup> mit Gurkensalat und Kartoffeln</p>
Menü A	<p>Pasta<sup>B/G1</sup> mit Tomatenragout<sup>G1</sup> und Reibekäse<sup>M</sup> Dessert<sup>M</sup></p>	<p>Käse-Lauch-Suppe<sup>G1/M</sup> mit Hackfleisch, Kartoffeln und Vollkornbrot<sup>G1/G3</sup> Obst</p>	<p>Hefeklöße<sup>G1/M</sup> mit Vanillasoße<sup>G1/M</sup> und Kompott<sup>2/8</sup></p>	<p>Seelachsfilet<sup>F/G1</sup> mit Senfsoße<sup>G1/M/S</sup> und Kartoffelpüree<sup>M</sup> Frischer Salat</p>	<p>Hähnchenkeule mit buntem Nudelsalat<sup>B/G1/M</sup> Obst</p>
Menü A	<p>Pasta<sup>B/G1</sup> mit Spinatsoße<sup>G1/M</sup> Dessert<sup>M</sup></p>	<p>Königsberger Klops<sup>B/G1</sup> mit Kapernsoße<sup>G1/M</sup>, Möhrengemüse<sup>G1</sup> und Kartoffeln Obst</p>	<p>Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße<sup>G1</sup>, Erbsengemüse<sup>G1/M</sup> und Kartoffeln</p>	<p>Jumbo-Fischstäbchen<sup>B/G1</sup> mit holländischer Gemüse- Soße<sup>B/G1/M</sup> und Kartoffelpüree<sup>M</sup> Frischer Salat</p>	<p>Jägerschnitzel<sup>6/10/A/D/G1/M/S</sup> mit Bratensoße<sup>G1</sup>, Blumenkohl und Kartoffeln</p>
Menü A	<p>Grillwurstscheiben<sup>6/10</sup> in milder Currysoße<sup>5/G1/M</sup> mit Pasta<sup>B/G1</sup> Dessert<sup>M</sup></p>	<p>Gräupcheneintopf<sup>D/G4</sup> mit frischen Kräutern, Kartoffelwürfel und Roggenmischbrot<sup>G1/G3</sup> Obst</p>	<p>Milchgrießbrei<sup>G1/M</sup> mit Zucker-Zimt-Mischung und Kompott<sup>2/8</sup></p>	<p>Römerbraten<sup>1/2</sup> mit Bratensoße<sup>G1</sup>, Broccoli und Kartoffeln</p>	<p>Kartoffel-Gemüse- Gratin<sup>B/G1/M</sup> mit Parmesan-Gouda- Käsemischung<sup>M</sup> überbacken Obst</p>
Menü A	<p>Putengulasch<sup>G1</sup> mit buntem Gemüse und Kartoffeln</p>	<p>Hähnchenschnitzel<sup>G1</sup> mit Tomatensoße<sup>G1</sup> und Pasta<sup>B/G1</sup> Obst</p>	<p>Köttbullar<sup>B/G1</sup> mit Bratensoße<sup>G1</sup>, Blumenkohl und Kartoffeln</p>	<p>Seelachs-Backfisch<sup>G1</sup> mit Honig-Senfsoße<sup>G1/M/S</sup> und Kartoffelpüree<sup>M</sup> Frischer Salat</p>	<p>Putenbraten mit Bratensoße<sup>G1</sup>, Apfelrotkohl<sup>G1</sup> und Klöße</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) Nitritpökelsatz  
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (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/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/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse