























	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024
Menü A	<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>Pasta^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch^{1/2/5/G1/S} und Reibekäse^M Obst</p> 	<p>Hefeklöße mit Vanillesoße^{G1/M} Möhrensalat</p> 	<p>Feiertag</p>	<p>geschlossen</p>
Menü A	<p>Hackfleisch-Kraut-Pfanne^{G1} mit Kartoffeln Dessert^M</p> 	<p>Buntes Geflügelfrikassee^{A/D/F/G1/M} mit Erbsen, Möhren Reis und Obst</p> 	<p>Tagessuppe^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen^{M/B/G1} mit Zucker und Apfelmus^{2/8}</p> 	<p>Hoki-Barschfilet "Müllerin Art"^F mit Senfsoße^{G1/M} und Kartoffelpüree^M Möhren-Weißkrautsalat</p> 	<p>Kürbis-Karotten-Kartoffel-Crremesuppe^{G1} mit Ciabattabrot^{A/G1/I} Obst</p>
Menü A	<p>Pasta^{B/G1} mit Spinatsoße^{G1/M} Dessert^M</p> 	<p>Schweineschnitzel^{B/G1} mit Bratensoße^{G1}, buntem Gemüse^{G1} und Kartoffeln</p> 	<p>Bunter Nudeleintopf^{B/D/G1} mit Geflügelfleisch, Erbsen, Möhren, frischen Kräutern und Körnerbrot^{G1/G3} Kompott^{2/8}</p> 	<p>Geflügel-Bratwurst^{2/6/8/G1} mit Bratensoße^{G1}, Sauerkraut^{G1} und Kartoffeln</p> 	<p>Wiener Würstchen-Gulasch^{5/6/10/G1} mit Pasta^{B/G1} Obst</p> 
Menü A	<p>Sächsische Kartoffelsuppe^D mit Würstchenscheiben^{6/10} und Möhren Dessert^M</p> 	<p>Hähnchenschnitzel^{B/G1} mit Bratensoße^{G1}, Buttermöhren^{G1/M} und Kartoffeln</p> 	<p>Tagessuppe^{B/D/G1/M} Eierkuchen^{B/G1} mit Zucker und Apfelmus^{2/8}</p> 	<p>Jumbo-Fischstäbchen^{B/F/G1} mit milder Senfsoße^{G1/M/S} und Kartoffelpüree^M Bunter Salat mit Joghurtdressing^{8/M}</p> 	<p>Pasta^{B/G1} "Bolognese Art"^{11/D/G1} mit Reibekäse^M Obst</p> 
Menü A	<p>Hähnchengeschnetzeltes^{G1/M} mit Möhregemüse und Reis Dessert^M</p> 	<p>Gemüse-Bratling^{B/D/G1/M} mit Kräutersoße^{G1/M} und Kartoffelpüree^M Obst</p> 	<p>Pasta^{B/G1} mit Tomatensoße^{G1} und Reibekäse^M Kompott^{2/8}</p> 	<p>Feiertag</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/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-Korn (I) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: N1-Mandeln, N2-Haselnüsse, N3 Walnüsse, N4-Kaschunüsse, N6-Pecanüsse, N7-Pistazien, N8 Macadamia-Queenslandnüsse, (S) Senf/Senfzerzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch

Schweinefleisch

Fisch

Rindfleisch

Geflügelfleisch