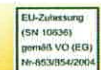




Änderungen vorbehalten.



	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
Menü A			<p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p> <p>ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p>	Feiertag	Schließtag
	04.11.2024	05.11.2024	06.11.2024	07.11.2024	08.11.2024
Menü A	<p>Pasta^{B/G1} mit Tomatenragout^{G1} und Reibekäse^M Dessert^M</p>	<p>Käse-Lauch-Suppe^{G1/M} mit Hackfleisch, Kartoffeln und Vollkornbrot^{G1/G3} Obst</p>	<p>Hefeklöße^{G1/M} mit Vanillasoße^{G1/M} und Kompott^{2/8}</p>	<p>Seelachsfilet^{F/G1} mit Dillsoße^{G1/M/S} und Kartoffelpüree^M Gurkensalat</p>	<p>Rinderbraten mit Bratensoße^{G1}, Rotkohl^{G1} und Kartoffelklöße</p>
	11.11.2024	12.11.2024	13.11.2024	14.11.2024	15.11.2024
Menü A	<p>Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Gemüse^D und Bauernbrot^{G1/G3} Dessert^M</p>	<p>Königsberger Klops^{B/G1} mit Kapernsoße^{G1/M}, Möhrengemüse^{G1} und Reis</p>	<p>Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße^{G1}, Erbsengemüse^{G1/M} und Kartoffeln</p>	<p>Jumbo-Fischstäbchen^{B/G1} mit holländischer Gemüse-Soße^{B/G1/M} und Kartoffelpüree^M Möhrensalat</p>	Schließtag
	18.11.2024	19.11.2024	20.11.2024	21.11.2024	22.11.2024
Menü A	<p>Sächsische Kartoffelsuppe^D mit Jagdwurstwürfeln^{6/10} und Möhren Dessert^M</p>	<p>Mildes Hähnchencurry^{G1/M} mit Kokosmilch, Früchten und Pasta^{B/G1} Obst</p>	Feiertag	<p>Römerbraten^{1/2} mit Bratensoße^{G1}, Broccoli und Kartoffeln</p>	<p>Pasta^{B/G1} mit Tomaten-Frischkäsesoße^{G1/M} Obst</p>
	25.11.2024	26.11.2024	27.11.2024	28.11.2024	29.11.2024
Menü A	<p>Putengulasch^{G1} mit buntem Gemüse und Kartoffeln Dessert^M</p>	<p>Hackfleisch-Kraut-Pfanne^{G1} mit Kartoffeln Obst</p>	<p>Milchreis^M mit Zucker-Zimt-Mischung und Kompott^{2/8}</p>	<p>Seelachs-Backfisch^{G1} mit Senfsoße^{G1/M/S} und Kartoffelpüree^M Möhren-Apfelsalat</p>	<p>Pasta^{B/G1} mit Suppenfleischklößchen^{B/G1/M/S} in Tomatensoße^{G1} Obst</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:

- (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (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) Natriumpökelsalz (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/Sesamamenerzeugnisse (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-Queenlandnüsse, (S) Senf/Senfzerzeugnisse (V) Weichtiere/Erzeugnisse