



Katharinenstr.

22.07.-26.07.2024

Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

	Frühstück			Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Sächsische Kartoffelsuppe(D) mit Würstchenscheiben(6,10) Dessert(M)		Brötchen(G1) mit Butter(M) und süßem Aufstrich(8)
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet		Hähnchenschnitzel(B,G1) mit Bratensoße(G1), Möhrengemüse und Kartoffeln	Vollkorntoast(G1) mit Butter(M) und Obst
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Eierkuchen(B,G1) mit Apfelmus(2,8) Tagessuppe(B,G1,M)		Vitalbrot(G1,G3) mit Butter(M) und Geflügelwurst(1,2,6) Gemüse garnitur
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet		Seelachs-Backfisch(B,F,G1) mit milder Senfsoße(G1,S,M) und Kartoffelpüree(M) frischer Salat	Rosinenbrot(G1) mit Butter(M) und Milch(M)
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta(B,G1) "Bolognese Art"(G1) mit Reibekäse(M) Obst		Kuchen/Gebäck(G1,M,B)

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/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) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse