



Katharinenstr.

10.02.-14.02.2025

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 Wienerscheiben(6,10) und Möhren, Dessert(M)		Softbrötchen(G1,M) mit Butter(M) und Milch(M)
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet		Königsberger Klopse (G1,B) mit Kapernsoße(G1,M) , Möhrengemüse und Kartoffeln	Leicht & Cross(G1) mit Butter(M) und Schnittlauchfrischkäse(M) Gemüse garnitur
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Milchgrießbrei (G1,M) mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott(2,8)		Vollkornbrot(G1,G3) mit Butter(M) und Geflügelwurst(1,2,6) Gemüse garnitur
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet		Fischstäbchen (B,G1,F) mit Gemüsesoße(G1,M) , Kartoffelpüree(M) , Möhrensalat	Happy Hoops(G1) mit Milch(M)
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet		Pasta (G1) Soße "Napoli"(G1) und 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