



Katharinenstr.

24.02.-28.02.2025

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

	Frühstück			Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet			Maiswaffel(I) mit Butter(M) und Kräuterfrischkäse(M) Gemüsegar nitur
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet		Köttbullar (B,G1) mit Bratensoße(G1) , Blumenkohl und Kartoffeln	Quarkdip(M) mit Salzgebäck(G1) Gemüsegar nitur
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Gemüse-Puffer (D,G1,G2,B) mit Kräutersoße(G1,M) und Couscous(G1) , Obst		Roggenmischbrot(G1,G3) mit Butter(M) und Geflügelpastete(1,2,6) Gemüsegar nitur
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Muschelnudelsuppe (B,G1) mit Geflügelfleisch und Gemüse,Mischbrot(G1,G3) Dessert(M)		Brötchen(G1) mit Butter(M) und Milch(M)
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet		Putenbraten mit Bratensoße(G1),Rotkraut und Kartoffelklößen	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