



Katharinenstr.

30.03.-03.04.2026

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

	Frühstück			Vesper	
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<u>Reis-Eintopf</u> mit Hühnerfleisch, Gemüse(D) und Bauernbrot/G1,G4) Fruchtjoghurt(M)		Milchbrötchen(G1,M) mit Butter(M), Obstsnack	
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet		<u>Schweineschnitzel</u> (G1) mit Bratensoße(G1), Mischgemüse und Kartoffeln	Knabbergebäck(G1) mit Frischkäsedip(M), Gemügesticks	
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet		<u>Fischstäbchen</u> (G1) mit milder Senfsoße(G1,S) und Kartoffelpüree(M), Gurkensalat	Sonnenblumenkernbrot(G1,G 2,G3) mit Butter(M) und Geflügelsalami(1,2,6) Gemüse garnitur	
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet			<u>Pasta</u> (G1) mit Tomatensoße(G1) und Reibekäse(M), Obst	Kuchen/Gebäck(G1,M,B) Milch(M)
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet		FEIERTAG		

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) Natriumpökelsalz (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