



Katharinenstr.

06.04.-10.04.2026

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

	Frühstück			Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbüffet		FEIERTAG	
Dienstag	Buntes Frühstücksbüffet		Buntes Geflügelfrikassee (G1) mit Erbsen, Möhren und Reis, Obst	Leicht&Cross(G1) mit Butter(M) und Tomatenfrischkäse(M) Gemüse garnitur
Mittwoch	Buntes Frühstücksbüffet			Pasta (G1) mit Jagdwurstgulasch(1,2,G1,S) und Reibekäse(M), Gurkensticks Kürbiskernbrot(A,G1,G2,G3, L) mit Kräuterbutter(M) Gemüse garnitur
Donnerstag	Buntes Frühstücksbüffet		Seelachsfilet (G1) mit Spinatsoße(G1) und Kartoffelpüree(M), Möhrensalat	Vollkornsandwich(G1) mit Butter(M), Banane
Freitag	Buntes Frühstücksbüffet			Buntes Eierragout (G1,S) mit Möhren, Erbsen und Kartoffeln, Obst Kuchen/Gebäck(G1,M,B) Milch(M)

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