



Katharinenstr.

27.04.-01.05.2026

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

	Frühstück			Vesper	
Montag	Buntes Frühstücksbüffet			Pasta (G1,B) mit Broccolicremesoße(G1,M) und Reibekäse(M), Obst	Brötchen(G1) mit Butter(M) Obstsnack
Dienstag	Buntes Frühstücksbüffet	Grüne-Bohnen-Eintopf (G1,D) mit Kartoffelwürfeln und Vollkornbrot(G1,G4), Fruchtjoghurt(M)			Kürbiskernbrot(A,G1,G2,G3, L) mit Butter(M) und Schinkenwurst(1,2,6) Gemüse garnitur
Mittwoch	Buntes Frühstücksbüffet		Geschnitzeltes "Gyros Art" (G1) mit Tomatenreis, Cocktailltomaten		Apfelmus(2,8) mit Frischeiwaffel(G1,B)
Donnerstag	Buntes Frühstücksbüffet		Schnittlauch-Ei-Patty (B,M) mit Kartoffeln und Rahmspinat(G1,M)		Kuchen/Gebäck(G1,M,B) Milch(M)
Freitag	Buntes Frühstücksbüffet		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) 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