



Katharinenstr.

25.05.-29.05.2026

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

	Frühstück			Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet		FEIERTAG	
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet			Wiener Würstchengulasch (G1,1,2,6) mit Pasta, Obst
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Milchreis (M) mit Zucker- Zimt- Mischung, Kompott(1,2)		Roggenmischbrot(G1,G3) mit Butter(M) und Schnittkäse(M) Gemüsegar nitur
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet		Seelachsfilet in Vollkornpanade (G1) mit Senfsoße(G1,S) und Kartoffelpüree(M), Möhren- Mandarinensalat	Naturjoghurt(M) mit Honig Frischeiwaffel
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet		Geflügelgulasch (G1) mit Möhrengemüse und Reis	Kuchen/Gebäck(G1,M,B), Milch

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) Nitrtpökelsalz
 (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



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



unsere Empfehlung

were Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen sowie