



### EINRICHTUNG:

### Woche:

### Kontakt Küche:

**Mario Radomycki**

**Tel.: 017639655550**

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

### Knobelsdorf

**04.03. - 08.03.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Jagdwurstgulasch <sup>(1/2/G1/S)</sup> , Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Blumenkohl</b> mit Bechamelsoße <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln, Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Süß-Saurer-Kartoffel-Eintopf</b> <sup>(G1)</sup> mit Jagdwurststreifen <sup>(1/2/6/S)</sup> , Möhren, saurer Gurke <sup>(5)</sup> , Baguettebrot <sup>(G1)</sup> , Obst	<b>Hacksteak</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Rahmspinat <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Milchgrießbrei</b> <sup>(G1/M)</sup> mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott <sup>(2/8)</sup>	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(G1)</sup> und Jägerschnitzel <sup>(6/10/A/D/G1/S)</sup> , Kompott <sup>(2/8)</sup>		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Seehechtfilet</b> <sup>(G1)</sup> mit Mais-Karottensoße <sup>(G1/M)</sup> und Reis, frischer Salat	<b>Kräuterquark</b> <sup>(M)</sup> mit Kartoffeln, Leberwurst <sup>(6/10)</sup> und Butter <sup>(M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Soße "Bolognese Art" <sup>(D/G1)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , Obst	<b>Hähnchenbrustfilet Natur</b> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(G1)</sup> und Vollkornreis		VESPER

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/Erdnüsseerzeugnisse (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/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecanüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senfserzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse



### EINRICHTUNG:

### Woche:

### Kontakt Küche:

**Mario Radomyski**

**Tel.: 017639655550**

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

**Knobelsdorf**

**11.03. - 15.03.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Ebly-Gemüse-Pfanne</b> <sup>(G1)</sup> mit Falafelbällchen <sup>(A/B/D/G1/I/M/S)</sup> in Paprika-Rahm <sup>(G1/M)</sup> Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Buntes Geflügelfrikassee</b> <sup>(A/D/F/G1/M)</sup> mit Erbsen, Möhren und Reis, Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> <sup>(D)</sup> mit Würstchenscheiben <sup>(6/10)</sup> , Möhren und Obst	<b>Bunter Nudel-Vollkornmix</b> <sup>(B/G1)</sup> mit 3-Käse-Soße <sup>(G1/M)</sup> (Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola), Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(B/G1/M)</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>(2/8)</sup> , Tagessuppe <sup>(B/D/G1/M)</sup>	<b>Kasslerfleischpfanne</b> <sup>(6/10/G1)</sup> mit Weißkrautstreifen und Kartoffeln, Apfelmus <sup>(2/8)</sup>		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Hoki-Fischfilet</b> <sup>(F/G1)</sup> mit Zitronensoße <sup>(G1/M)</sup> und Reis, frischer Salat	<b>Frühlingsgemüse</b> in Kräuterbechamelsoße <sup>(G1,M)</sup> , mit Pasta <sup>(B/G1)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Rinderragout</b> <sup>(G1)</sup> mit Rotkraut <sup>(G1)</sup> und Klöße	<b>Buntes Eierragout</b> <sup>(B/G1/M/S)</sup> mit Kartoffeln, Obst		VESPER

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



**EINRICHTUNG:**

**Woche:**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomycki**

**Tel.: 017639655550**

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

**Knobelsdorf**

**18.03. - 22.03.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Soljanka</b> <sup>(G1/M)</sup> mit Jagdwurststreifen <sup>(1/2/6/S)</sup> , Paprika, Gurke <sup>(5)</sup> , Baguettebrot <sup>(G1)</sup> , Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Gemüsebagel</b> <sup>(A/B/D/G1/M/S)</sup> mit Sahne- Kräutersoße <sup>(G1/M)</sup> und Vollkornreis, Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(G1)</sup> , Reibekäse <sup>(M)</sup> , Obst	<b>Hähnchen "Cordon Bleu"</b> <sup>(B/G1/M)</sup> mit Geflügelsoße <sup>(G1)</sup> , Broccoli und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Milchreis</b> <sup>(M)</sup> mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott <sup>(2/8)</sup>	<b>Nudelauflauf</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Gemüserahmsauce <sup>(G1/M)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , Kompott <sup>(2/8)</sup>		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Seelachs im Backteig</b> <sup>(F/G1)</sup> mit Kräuter-Senfsoße <sup>(G1/M/S)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , frischer Salat	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Tomaten- Fetaragout <sup>(G1/M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Hähnchen-Nuggets</b> <sup>(G1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(G1)</sup> und Pasta <sup>(B/G1)</sup> , Obst	<b>Gekochte Eier in Senfsoße</b> <sup>(B/G1/M/S)</sup> mit Möhrengemüse <sup>(G1)</sup> und Kartoffeln		VESPER

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/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecanüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senfserzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

**EINRICHTUNG:**

**Woche:**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomyski**

**Tel.: 017639655550**

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

**Knobelsdorf**

**25.03. - 29.03.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Lasagne-Suppe</b> <sup>(G1/M)</sup> mit Tomaten, Hackfleisch, Schmand, Nudeln <sup>(B/G1)</sup> und Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Gemüsetaler</b> <sup>(B/G1/I/M)</sup> in Paprika-Rahmsoße <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln, Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Bunter Gemüse- Eintopf</b> <sup>(G1)</sup> mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln, Mischbrot <sup>(G1/G3)</sup> , Obst	<b>Grillwurstscheiben</b> <sup>(6/10)</sup> mit Tomaten-Currysoße, Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Eierkuchen</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Zucker, Apfelmus <sup>(2/8)</sup> , Tagessuppe <sup>(B/D/G1/M)</sup>	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(G1)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , Apfelmus <sup>(2/8)</sup>		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Rührei</b> <sup>(B)</sup> mit Rahmspinat <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln, <b>OSTERÜBERRASCHUNG</b>	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Holländischer Soße <sup>(B/G1/M)</sup> , Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , frischer Salat, <b>OSTERÜBERRASCHUNG</b>		VESPER
Freitag					

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/Lupinererzeugnisse (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