



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	Pasta ^(B/G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/G1/S) , Dessert ^(M)	Blumenkohl mit Bechamelsoße ^(G1/M) und Kartoffeln, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Süß-Saurer-Kartoffel-Eintopf ^(G1) mit Jagdwurststreifen ^(1/2/6/S) , Möhren, saurer Gurke ⁽⁵⁾ , Baguettebrot ^(G1) , Obst	Hacksteak ^(B/G1) mit Rahmspinat ^(G1/M) und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Milchgrießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Pasta ^(B/G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Jägerschnitzel ^(6/10/A/D/G1/S) , Kompott ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Seehechtfilet ^(G1) mit Mais-Karottensoße ^(G1/M) und Reis, frischer Salat	Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln, Leberwurst ^(6/10) und Butter ^(M) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Soße "Bolognese Art" ^(D/G1) und Reibekäse ^(M) , Obst	Hähnchenbrustfilet Natur mit Bratensoße ^(G1) , buntem Gemüse ^(G1) 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/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/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	<u>Ebly-Gemüse-Pfanne</u> ^(G1) mit Falafelbällchen ^(A/B/D/G1/I/M/S) in Paprika-Rahm ^(G1/M) Dessert ^(M)	<u>Buntes Geflügelfrikassee</u> ^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<u>Sächsische Kartoffelsuppe</u> ^(D) mit Würstchenscheiben ^(6/10) , Möhren und Obst	<u>Bunter Nudel- Vollkornmix</u> ^(B/G1) mit 3-Käse-Soße ^(G1/M) (Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola), Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<u>Quarkkeulchen</u> ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Tagessuppe ^(B/D/G1/M)	<u>Kasslerfleischpfanne</u> ^(6/10/G1) mit Weißkrautstreifen und Kartoffeln, Apfelmus ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<u>Hoki-Fischfilet</u> ^(F/G1) mit Zitronensoße ^(G1/M) und Reis, frischer Salat	<u>Frühlingsgemüse</u> in Kräuterbechamelsoße ^(G1,M) , mit Pasta ^(B/G1) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<u>Rinderragout</u> ^(G1) mit Rotkraut ^(G1) und Klöße	<u>Buntes Eierragout</u> ^(B/G1/M/S) 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	Soljanka ^(G1/M) mit Jagdwurststreifen ^(1/2/6/S) , Paprika, Gurke ⁽⁵⁾ , Baguettebrot ^(G1) , Dessert ^(M)	Gemüsebagel ^(A/B/D/G1/M/S) mit Sahne- Kräutersoße ^(G1/M) und Vollkornreis, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Tomatensoße ^(G1) , Reibekäse ^(M) , Obst	Hähnchen "Cordon Bleu" ^(B/G1/M) mit Geflügelsoße ^(G1) , Broccoli und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Milchreis ^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Nudelauflauf ^(B/G1) mit Gemüserahmsauce ^(G1/M) und Reibekäse ^(M) , Kompott ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Seelachs im Backteig ^(F/G1) mit Kräuter-Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , frischer Salat	Pasta ^(B/G1) mit Tomaten- Fetaragout ^(G1/M) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Hähnchen-Nuggets ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Pasta ^(B/G1) , Obst	Gekochte Eier in Senfsoße ^(B/G1/M/S) mit Möhrengemüse ^(G1) 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/Eielerzeugnisse (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	Lasagne-Suppe ^(G1/M) mit Tomaten, Hackfleisch, Schmand, Nudeln ^(B/G1) und Dessert ^(M)	Gemüsetaler ^(B/G1/I/M) in Paprika-Rahmsoße ^(G1/M) und Kartoffeln, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Bunter Gemüse- Eintopf ^(G1) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) , Obst	Grillwurstscheiben ^(6/10) mit Tomaten-Currysoße , Kartoffelpüree ^(M) , Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Eierkuchen ^(B/G1) mit Zucker, Apfelmus ^(2/8) , Tagessuppe ^(B/D/G1/M)	Pasta ^(B/G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Reibekäse ^(M) , Apfelmus ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Rührei ^(B) mit Rahmspinat ^(G1/M) und Kartoffeln, OSTERÜBERRASCHUNG	Jumbo-Fischstäbchen ^(B/G1) mit Holländischer Soße ^(B/G1/M) , Kartoffelpüree ^(M) , frischer Salat, OSTERÜBERRASCHUNG		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