



**EINRICHTUNG:**

**Woche:**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomyski**

**Tel.: 0176/39655550**

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

**Knobelsdorf**

**01.04. - 05.04.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag					
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Möhren-Eintopf</b> <sup>(G1)</sup> mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot <sup>(G1/G4)</sup> , Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Geflügelgeschnetzeltes</b> <sup>(G1/M)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln, Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Hefeklöße</b> <sup>(G1,M)</sup> mit Vanillasoße <sup>(G1/M)</sup> , Kompott <sup>(2/8)</sup>	<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Soße <sup>(G1)</sup> , Rahmgemüse <sup>(M)</sup> und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>(F/G1)</sup> mit Dillsoße <sup>(G1/M/S)</sup> , Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , frischer Salat	<b>Vollkorn-Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Gemüsesoße <sup>(G1/M)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Rührei</b> <sup>(B)</sup> mit Spinat <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Jagdwurstgulasch <sup>(1/2/5/G1/S)</sup> , Reibekäse <sup>(M)</sup> und 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) 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





**EINRICHTUNG:**

**Woche:**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomyski**

**Tel.: 0176/39655550**

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

**Knobelsdorf**

**08.04. - 12.04.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(G1)</sup> , Reibekäse <sup>(M)</sup> , Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Hackfleisch-Kraut- Pfanne</b> <sup>(G1)</sup> mit Kartoffeln und Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Buntes Geflügelfrikassee</b> <sup>(A/D/F/G1/M)</sup> mit Erbsen, Möhren und Reis, Obst	<b>Rote Beete-Puffer</b> <sup>(G1)</sup> auf Zitronen- Buttersoße <sup>(G1/M)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(B/G1/M)</sup> mit Zucker, Apfelmus <sup>(2/8)</sup> , Tagessuppe <sup>(B/D/G1/M)</sup>	<b>Gebratenes Putensteak</b> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> , Erbsengemüse <sup>(G1)</sup> und Reis		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Kräuterquark</b> <sup>(M)</sup> mit Kartoffeln, Butter <sup>(M)</sup> und frischer Salat	<b>Backfisch</b> <sup>(B/F/G1)</sup> mit Kräutersoße <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Kräutersoße <sup>(G1/M)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , Obst	<b>Fleischkäse</b> <sup>(B/D/G1/S)</sup> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> , Kohlrabigemüse <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) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



unsere Empfehlung

weitere Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen sowie Allergenen erhalten Sie in der Essenausgabe





**EINRICHTUNG:**

**Woche:**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomyski**

**Tel.: 0176/39655550**

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

**Knobelsdorf**

**15.04. - 19.04.2024**

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> <sup>(G1)</sup> mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot <sup>(G1/G3)</sup> , Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Geflügelragout</b> <sup>(G1)</sup> mit grünen Bohnen <sup>(G1)</sup> und Kartoffeln, Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Spätzle</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Käsesoße <sup>(G1/M)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(G1)</sup> , Obst	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(G1)</sup> und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Milchreis</b> <sup>(M)</sup> mit Zucker-Zimt-Mischung und Kompott <sup>(2/8)</sup>	<b>Bunter Nudel-Eintopf</b> <sup>(B/D/G1)</sup> mit Geflügelfleisch, Erbsen, Möhren, Kräutern und Körnerbrot <sup>(G1)</sup> , Kompott <sup>(2/8)</sup>		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Backfisch</b> <sup>(B/F/G1)</sup> mit Dillsoße <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , frischer Salat	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Gemüsebolognese <sup>(G1)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Vegetarischer Linsen-Eintopf</b> <sup>(D/G1)</sup> mit Kartoffelwürfeln, Möhrenstreifen und Vollkornbrot <sup>(G1/G3)</sup> , Obst	<b>Wiener-Würstchen-Gulasch</b> <sup>(5/6/10/G1)</sup> mit Pasta <sup>(B/G1)</sup> , 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



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



unsere Empfehlung

weitere Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen sowie Allergenen erhalten Sie in der Essenausgabe





**EINRICHTUNG:**

**Knobelsdorf**

**Woche:**

**22.04. - 26.04.2024**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomyski**

**Tel.: 0176/39655550**

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

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> <sup>(D)</sup> mit Würstchenscheiben <sup>(6/10)</sup> , Möhre und Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Vollkorn-Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Gemüse-Pesto <sup>(D/G1)</sup> , Reibekäse <sup>(M)</sup> und Dessert <sup>(M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Gemüse-Frikadelle</b> <sup>(A/B/G1/M/S)</sup> mit Kräutersoße <sup>(G1,M)</sup> und Tomatenreis, Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> , Buttermöhren <sup>(G1/M)</sup> und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Eierkuchen</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Zucker, Apfelmus <sup>(2/8)</sup> , Tagessuppe <sup>(B/G1/M)</sup>	<b>Szegediner Gulasch</b> <sup>(G1/M/Sauerkraut)</sup> mit Böhmischem Knödelscheiben <sup>(B/G1)</sup> , Apfelmus <sup>(2/8)</sup>		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> mit Sauce "Napoli" <sup>(G1)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> , frischer Salat	<b>Seelachs-Backfisch</b> <sup>(B/F/G1)</sup> mit milder Senfsoße <sup>(G1/M/S)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Eier-Gemüse-Ragout</b> <sup>(B/G1/M/S)</sup> mit Kartoffeln und Obst	<b>Pasta</b> <sup>(B/G1)</sup> "Bolognese Art" <sup>(D/G1)</sup> mit Reibekäse <sup>(M)</sup> , 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/Lupinerzeugnisse (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:**

**Knobelsdorf**

**Woche:**

**29.04. - 03.05.2024**

**Kontakt Küche:**

**Mario Radomyski**

**Tel.: 0176/39655550**

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

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Bunter Gemüse-Eintopf<sup>(G1)</sup></b> mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln, Mischbrot <sup>(G1)</sup> , Dessert <sup>(M)</sup>	<b>Hähnchengeschnetzeltes<sup>(G1/M)</sup></b> mit Möhrengemüse und Reis, Dessert <sup>(2/8/M)</sup>		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Pasta<sup>(B/G1)</sup></b> mit Broccolisoupe <sup>(G1/M)</sup> , Obst	<b>Schweinefrikadelle<sup>(B/G1)</sup></b> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> , Mischgemüse <sup>(G1)</sup> und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch					
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Kräuterquark<sup>(M)</sup></b> mit Kartoffeln, Butter <sup>(M)</sup> und Leberwurst <sup>(6/10)</sup> , frischer Salat	<b>Bandnudeln<sup>(B/G1)</sup></b> mit Thunfisch-Soße <sup>(F/G1/M)</sup> , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	<b>Möhren-Eintopf<sup>(G1)</sup></b> mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot <sup>(G1)</sup> , Obst	<b>Bauernroulade<sup>(B/G1/M)</sup></b> mit Bratensoße <sup>(G1)</sup> und Spätzle <sup>(A/B/G1)</sup> und 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/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/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