



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	Möhren-Eintopf ^(G1) mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot ^(G1/G4) , Dessert ^(M)	Geflügelgeschnetzeltes ^(G1/M) mit Erbsengemüse ^(G1/M) und Kartoffeln, Dessert ^(M)		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Hefeklöße ^(G1,M) mit Vanillasoße ^(G1/M) , Kompott ^(2/8)	Hähnchenschnitzel ^(B/G1) mit Soße ^(G1) , Rahmgemüse ^(M) und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Gebratenes Seelachsfilet ^(F/G1) mit Dillsoße ^(G1/M/S) , Kartoffelpüree ^(M) , frischer Salat	Vollkorn-Pasta ^(B/G1) mit Gemüsesoße ^(G1/M) und Reibekäse ^(M) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Rührei ^(B) mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln	Pasta ^(B/G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/5/G1/S) , Reibekäse ^(M) 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	Pasta ^(B/G1) mit Tomatensoße ^(G1) , Reibekäse ^(M) , Dessert ^(M)	Hackfleisch-Kraut- Pfanne ^(G1) mit Kartoffeln und Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Buntes Geflügelfrikassee ^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Obst	Rote Beete-Puffer ^(G1) auf Zitronen- Buttersoße ^(G1/M) mit Kartoffelpüree ^(M) , Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Quarkkeulchen ^(B/G1/M) mit Zucker, Apfelmus ^(2/8) , Tagessuppe ^(B/D/G1/M)	Gebratenes Putensteak mit Bratensoße ^(G1) , Erbsengemüse ^(G1) und Reis		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln, Butter ^(M) und frischer Salat	Backfisch ^(B/F/G1) mit Kräutersoße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Kräutersoße ^(G1/M) und Reibekäse ^(M) , Obst	Fleischkäse ^(B/D/G1/S) mit Bratensoße ^(G1) , Kohlrabigemüse ^(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/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



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

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	Sächsische Kartoffelsuppe ^(D) mit Würstchenscheiben ^(6/10) , Möhre und Dessert ^(M)	Vollkorn-Pasta ^(B/G1) mit Gemüse-Pesto ^(D/G1) , Reibekäse ^(M) und Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Gemüse-Frikadelle ^(A/B/G1/M/S) mit Kräutersoße ^(G1,M) und Tomatenreis, Obst	Hähnchenschnitzel ^(B/G1) mit Bratensoße ^(G1) , Buttermöhren ^(G1/M) und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Eierkuchen ^(B/G1) mit Zucker, Apfelmus ^(2/8) , Tagessuppe ^(B/G1/M)	Szegediner Gulasch ^(G1/M/Sauerkraut) mit Böhmischen Knödelscheiben ^(B/G1) , Apfelmus ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Sauce "Napoli" ^(G1) und Reibekäse ^(M) , frischer Salat	Seelachs-Backfisch ^(B/F/G1) mit milder Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Eier-Gemüse-Ragout ^(B/G1/M/S) mit Kartoffeln und Obst	Pasta ^(B/G1) "Bolognese Art" ^(D/G1) mit Reibekäse ^(M) , 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	Bunter Gemüse-Eintopf^(G1) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln, Mischbrot ^(G1) , Dessert ^(M)	Hähnchengeschnetzeltes^(G1/M) mit Möhrengemüse und Reis, Dessert ^(2/8/M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta^(B/G1) mit Broccolisoupe ^(G1/M) , Obst	Schweinefrikadelle^(B/G1) mit Bratensoße ^(G1) , Mischgemüse ^(G1) und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch					
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Kräuterquark^(M) mit Kartoffeln, Butter ^(M) und Leberwurst ^(6/10) , frischer Salat	Bandnudeln^(B/G1) mit Thunfisch-Soße ^(F/G1/M) , frischer Salat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Möhren-Eintopf^(G1) mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot ^(G1) , Obst	Bauernroulade^(B/G1/M) mit Bratensoße ^(G1) und Spätzle ^(A/B/G1) 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