

Speiseplan



Änderungen vorbehalten.



Unternehmensgruppe Hänchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

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

01.10. - 04.10.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag					
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/5/G1/S) , Reibekäse ^(M) und Obst	Gemüse-Curry ^(G1) mit Möhren, Mais, Blumenkohl und Reis, Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Hefeklöße ^(G1/M) mit Vanillasoße ^(G1/M) , Möhrensalat	Gebratenes Seelachsfilet ^(F/G1) mit Dillsauce ^(G1/M/S) , Kartoffelpüree ^(M) , Möhrensalat		VESPER
Donnerstag					
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet			Brückentag	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/Krebstiereerzeugnisse (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-Queenlandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch Schweinefleisch Fisch Rindfleisch Geflügel unsere Empfehlung vegan **weitere Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen sowie Allergenen erhalten Sie in der Essenausgabe**

Speiseplan



Änderungen vorbehalten.



Unternehmensgruppe nanchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

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

07.10. - 11.10.2024

	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	Bio-Gemüse-Lasagne ^(A/D/G1) mit Tomate, Soja- Bechamel überbacken und Möhren-Weißkrautsalat	Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" ^(F) mit Senfsoße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , Möhren- Weißkrautsalat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Kürbis-Karotten-Kartoffel-Cremesuppe ^(G1) mit Ciabatta-Brot ^(A/G1/I) 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) Natriumpökelsalz
(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) Paranüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



unsere Empfehlung



vegan

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

Speiseplan



Änderungen vorbehalten.



Unternehmensgruppe Hänchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

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

14.10. - 18.10.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Kohlrabi-Möhren-Eintopf ^(G1) mit Kartoffelwürfeln und Vollkornbrot ^(G1/G3) , Dessert ^(M)	Geflügelragout ^(G1) mit grünen Bohnen ^(G1) und Kartoffeln, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Broccolisouße ^(G1/M) , Reibekäse ^(M) , Obst	Putenschnitzel ^(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 Nudleintopf ^(B/D/G1) mit Geflügelfleisch, Erbsen, Möhren und Körnerbrot ^(G1/G3) , Kompott ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Backfisch ^(B/F/G1) mit Dillsoße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , Gurkensalat	Pasta ^(B/G1) mit Gemüsebolognese ^(G1) , Reibekäse ^(M) , Gurkensalat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Vegetarischer Linsen-Eintopf ^(D/G1) mit Kartoffelwürfeln, Möhrenstreifen und Vollkornbrot ^(G1/G3) , Obst	Schweinebraten mit Bratensoße ^(G1) , Rotkraut ^(G1) und Kartoffelklößen		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) Natriumpökelsalz
(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/Sesamkörnererzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse (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



vegan

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

Speiseplan



Änderungen vorbehalten.



Unternehmensgruppe Hänchen

" eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern "

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

21.10. - 25.10.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Sächsische Kartoffelsuppe ^(D) mit Würstchenscheiben ^(6/10) , Möhren und Dessert ^(M)	Vollkorn-Pasta ^(B/G1) mit Gemüse-Pesto ^(D/G1) , Reibekäse ^(M) und Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Gemüse-Frikadelle ^(A/G1/S) mit Kräutersoße ^(G1) und Tomatenreis, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(B/G1) mit Bratensoße ^(G1) , Buttermöhren ^(G1/M) und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Eierkuchen ^(B/G1/M) mit Zucker, Apfelmus ^(2/8) , Tagessuppe ^(B/G1/M)	Pasta ^(G1) mit Champignon-Kräutersoße ^(G1) , Apfelmus ^(2/8)		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Sauce "Napoli" ^(G1) und Reibekäse ^(M) , bunter Salat mit Joghurt-Dressing ^(8/M)	Jumbo-Fischstäbchen ^(B/F/G1) mit milder Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , bunter Salat mit Joghurt-Dressing ^(8/M)		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) Eiern/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnussarzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamsaamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse (L) Lupin/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/Senfzerzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügel



unsere Empfehlung



vegan

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



EINRICHTUNG:

Woche:

Kontakt Küche:

Mario Radomycki

Tel.: 0176/39655550

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

Knobelsdorf

28.10. - 01.11.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Bunter Gemüse-Eintopf ^(G1) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) , Dessert ^(M)	Hähnchengeschnetzeltes ^(G1/M) mit Möhrengemüse und Reis, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Gemüse-Bratling ^(B/D/G1/M) mit Kräutersoße ^(G1/M) , Kartoffelpüree ^(M) und Obst	Schweinefrikadelle ^(B/G1) mit Bratensoße ^(G1) , Mischgemüse ^(G1) und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Vanilla-Milchgrießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/B)	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße ^(G1) , Kaisergemüse ^(G1) und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag					
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Linsen-Eintopf ^(D/G1) mit Gemüse, dazu Mischbrot ^(G1/G3) , Obst	Rührei ^(B) mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln	Brückentag	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/Erdnussarzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltige 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



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