



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

04.11. - 08.11.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Pastinaken-Möhrencremesuppe (G1/M) mit Kartoffeln, Bauernbrot (G1/G3), Dessert (M)	Chili con Carne (G1/mild) mit Mais, Bohnen und Reis, Dessert (M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta (G1) mit Champignonsoße (G1), Obst	Hähnchengulasch (G1/M) mit Erbsen und Kartoffeln		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Hefeklöße (G1/M) mit Vanillasoße (G1/M), Kompott (2/8)	Gekochte Eier in Senfsoße (B/G1/M/S) mit Möhrengemüse (G1/M) und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Kartoffeleintopf (D/G1) mit , Möhren, saurer Gurke (5), Kräutern, Mischbrot (G1/G3), Gurkensalat	Seelachsfilet (F/G1) mit Dillssoße (G1/M/S) und Kartoffelpüree (M) Gurkensalat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Gelber Erbsen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Liebstöckel und Vollkornbrot (G1/G3), Obst	Pasta (5/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) 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/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/Senfserzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse



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

11.11. - 15.11.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Spinatsoße ^(G1/M) und Dessert ^(M)	Geflügelgeschnetzeltes ^(G1/M) mit Herbstgemüse und Kartoffeln, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Linsen-Gemüse- Bolognese ^(D/G1) mit Kartoffeln, Obst	Königsberger Klopse ^(B/G1) mit Kapernsoße ^(G1/M) , Möhrengemüse ^(G1) und Reis		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Milchgrießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße ^(G1) , Erbsengemüse ^(G1/M) und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Broccoli-Kartoffel- Geflügeltopf ^(G1/M) mit Vollkornbrot ^(G1/G3) , Möhrensalat	Jumbo- Fischstäbchen ^(B/G1) mit Holländischer Gemüse- Soße ^(B/G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , Möhrensalat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Jägerschnitzel ^(G1/10/AD/G1/M/S) mit Bratensoße ^(G1) , Blumenkohl und Kartoffeln	Pasta ^(B/G1) " Napoli " ^(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/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 Radomyski
Tel.: 0176/39655550

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

Knobelsdorf

18.11. - 22.11.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Sächsische Kartoffelsuppe ^(D) mit Wienerscheiben ^(6/10) , Möhren und Dessert ^(M)	Pasta ^(B/G1) mit Karotten-Erbsenrahmsoße ^(G1/M) und Reibekäse ^(M) , Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Grüppchen-Eintopf ^(D/G4) mit frischen Kräutern und Kartoffelwürfeln, Roggenmischbrot ^(G1/G3) Obst	Mildes Hähnchencurry ^(G1/M) mit Kokosmilch und Früchten, Pasta ^(B/G1) , Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Quarkkeulchen ^(B/G1/M) mit Zucker, Apfelmus ^(2/8) , Tagessuppe ^(B/D/G1/M)	Schnittlauch-Ei-Patty ^(B/M) mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Pasta ^(B/G1) mit Tomaten-Frischkäsesoße ^(G1/M) , Obst	Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" ^(F) mit milder Currysoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Rotkraut-Apfelsalat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Kartoffel-Gemüse-Gratin ^(B/G1/M) mit Parmesan-Goudakäsemischung ^(M) überbacken, Obst	Rindergulasch ^(G1) mit Vollkorn-Risi Bisi, 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) 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/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



vegan

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

25.11. - 29.11.2024

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet	Grüner Bohnen-Eintopf ^(G1) mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Bauernbrot ^(G1/G3) , Dessert ^(M)	Putengulasch ^(G1) mit buntem Gemüse und Kartoffeln, Dessert ^(M)		VESPER
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet	Gemüse-Puffer ^(D/G1/G2) mit Kräutersoße ^(G1) und Reis, Obst	Hähnchenschnitzel ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) , Pasta ^(B/G1) , Obst		VESPER
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Milchreis ^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Köttbullar ^(B/G1) mit Bratensoße ^(G1) , Blumenkohl und Kartoffeln		VESPER
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet	Gemüse-Curry ^(G1) mit Möhren, Mais, Blumenkohl und Reis, Möhren-Apfelsalat	Seelachs-Backfisch ^(G1) mit Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Möhren-Apfelsalat		VESPER
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet	Schweinebraten mit Bratensoße ^(G1) , Möhrengemüse ^(G1) und Kartoffeln	Weißkraut-Möhren-Eintopf ^(D/G1) mit Kartoffeln, Kräutern, Vollkornbrot ^(G1/G3) , 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



vegan

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