

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

44. KW	<u>Tellergericht</u> 3,80 € Komplettes mit mindestens zwei Komponenten inkl. Dessert	<u>Hauptgericht</u> 4,60 €	
ZZV	kcal	ZZV	kcal
Montag 30.10.2023	BRÜCKENTAG		
Dienstag 31.10.2023	 Reformationstag		
Mittwoch 01.11.2023	<p>Terrine Grüne Bohneneintopf mit Kaßlerwürfel dazu 1 Vollkornbrotscheibe</p> <p>aw, ar, 2, 3, 11</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet "Müllerin Art" mit Petersiliensauce, Rahmgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>aw, d, g, 3</p>	<p>480</p> <p>620</p>
Donnerstag 02.11.2023	<p>Kräuterquark mit Spreewälder Leinöl dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat</p> <p>g, 3, 11</p>	<p>Hähnchenbrust "Hawaii" mit Kokos-Currysauce dazu Basmatireis</p> <p>aw, g</p>	<p>570</p> <p>420</p>
Freitag 03.11.2023	<p>Spaghetti "Napoli" mit Schwarzen Oliven und frischen Kräutern</p> <p>aw, 3</p>	<p>Schweinekrustenbraten mit Böhmischem Knödel und Bayrisch Kraut</p> <p>aw, c, g, 11</p>	<p>520</p> <p>540</p>

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.
Gäste, die nicht beschäftigte der Dienststelle sind (Fremdesser), zahlen einen Aufschlag für das Mittagessen von 1,00 €.

Allergen-Kennzeichnung

aw) glutenhaltige Getreide (Weizen) ar) glutenhaltige Getreide (Roggen) b) Krebstiere (-Erzeugnisse) c) Eier (-Erzeugnisse)
d) Fisch (-Erzeugnisse) e) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f) Soja (-Erzeugnisse) g) Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte i) Sellerie (-Erzeugnisse) j) Senf (-Erzeugnisse) k) Sesam (-Erzeugnisse)
l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l m) Lupinen (-Erzeugnisse) n) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein