

Speiseplan

vom 29.04. bis zum 03.05.2024



GenussART
Dresden GmbH

WWW.GENUSSART-DRESDEN.DE

KW 18	Montag, 29.04.2024	Dienstag, 30.04.2024	Mittwoch, 01.05.2024	Donnerstag, 02.05.2024	Freitag, 03.05.2024
Menü I *	Hähnchennuggets mit Barbecuedip und Farmersalat, dazu Kartoffelecken (auch vegetarisch möglich) Enthält: A1,C,G,I 6,20 €	Sächsische Krautnudeln mit Schinkenknacker (2,3,15) und geriebenem Käse Enthält: A1,C,G,I 6,20 €	FEIERTAG	Rahmspinat mit Schnittlauch-Rührei und Salzkartoffeln Enthält: C,G,I 6,20 €	Frühlingsrolle mit Geflügelfleisch und Asiagemüse, dazu gebratene Eiernudeln (auch vegetarisch möglich) Enthält: A1,C,I,K 6,20 €
Menü II *	Seelachsfilet mit Mehrkorn-Kräuterhaube, dazu Broccolimax und Mandelreis Enthält: C,D,G,I 6,90 €	Schweine-Pfeffersteak mit Pimientos und Balkangemüse, dazu gebackene Kartoffeln mit Tomatensalsa Enthält: I 6,90 €	FEIERTAG	Seelachs-Fischfilet auf Bärlauch-Tagliatelle mit Grana Padano und gebratenem grünen Spargelgemüse Enthält: A1,D,G,I 6,90 €	Kasselerrückenschnitzel mit überbackenem Blumenkohl und Schwenkkartoffeln Enthält: A1,C,I 6,90 €
Pasta & Vegetarisch	Vegan Schwäbische Maultaschen mit Schmelzzwieben und Spinat Dessert: Apfelstrudel mit Kokos-Vanillesauce Enthält: A1,I 6,90 €	Blumenkohlpizza mit Tomate, Mozzarella und Champignons Dessert: Erdbeer-Avocadocreme mit Minzpesto Enthält: C,G,I 6,90 €	FEIERTAG	Gnocchi in Parmesan-Besciamella mit Tomaten in Olivenöl und Rucola Enthält: A1,C,G 6,90 €	Vegan Haferflocken-Frikadellen mit Gemüsestreifen und Kürbiskernen, dazu Baba Ganoush und orientalischer Möhrensalat mit Rosinen Enthält: A1,I 6,90 €



Aufgrund örtlicher und technischer Gegebenheiten sind nur die mit *gekennzeichneten Menüs in allen Betriebsrestaurants erhältlich. Bitte beachten Sie die Informationen zu Zusatzstoffen in Lebensmitteln auf Seite 2. Preise inkl. MwSt.

Guten APPETIT!

Damit Sie wissen, was Sie essen!



GenussART
Dresden GmbH

WWW.GENUSSART-DRESDEN.DE

Zusatzstoffe

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffe, 3 Farbstoffe, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam), 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Chinin, 13 Coffein, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß

Bei der Auswahl der Lebensmittel bevorzugen wir kennzeichnungsfreie Erzeugnisse. Die nur in Ausnahmefällen verwendeten Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sind auf unseren Speisekarten mit Kennziffern kenntlich gemacht.

Allergene

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B Krebstiere (Garnelen, Flusskrebse usw.), C Eier (rohe Eier, Vollei usw.), D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen (Tofu usw.), G Milch, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere (Muscheln, Austern usw.)

Wir können nicht ausschließen, dass trotz sorgfältigster, organisatorischer und technologischer Arbeitsweise, die angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.



Guten APPETIT!