Speiseplan

vom 14.10. bis zum 18.10.2024

GenussART Dresden GmbH

WWW.GENUSSART-DRESDEN.DE

KW 13	Montag, 14.10.2024	Dienstag, 15.10.2024	Mittwoch, 16.10.2024	Donnerstag, 17.10.2024	Freitag, 18.10.2024
Menü I *					
Menü II *					
Pasta & Vegetarisch					



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 Phenylanalinquelle (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!