

Speisenangebot

VBG Dresden

Woche vom

KW 19

09.05.2022

bis

13.05.2022

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|---|---|---|
| Essen 1 vegetarisch 4,20 € VBG 4,70 € Gäste | Pasta mit Olivenöl, Kirschtomaten, Ruccola und Reibekäse AG | Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kräutersauce AG | Paprikafanne mit Ingwer und Bambus, dazu Röstiecken A15 | gebackene Champignonköpfe mit Aioli und Kartoffelecken AC | Quarkkeulchen mit Apfelmus AGC |
| Essen 2 4,80 € VBG 5,30 € Gäste | Feuerfleisch vom Schwein mit Butterspätzle AG | Jägerschnitzel "Ost" mit Tomatensauce und Pasta A | Putengyros mit Tzaziki, Pommes und Weißkrautsalat G | deftiger Kesselgulasch mit Baguette A15 | Hähnchenfrikassee mit Kräuterreis GA |
| Essen 3 | | gebratene Hähnchenbrust mit Mango-Hollandaise, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln CG | Rinderzunge mit Erbsen, Dampfkartoffeln und Meerrettichsauce LG15 | gebratenes Buntbarschfilet mit Zitronensauce, Brokkoli und Kartoffelbrei DG15 | |
| | | | | | |

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

ZZVO = Zusatzstoffzulassungsverordnung

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen, A2: Gerste, A3: Hafer, A4: Dinkel, A5: Kamut, A6: Emmer, A7: Einkorn, A8: Grünkern), B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch / Laktose, H: Schalenfrüchte (H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Cashewnüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse), L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, 13: mit Milcheiweiß, 14: mit Hühnereiweiß,

1: Konservierungsstoffe, 2: Antioxidationsmitteln, 3: Geschmacksverstärker, 4: Farbstoff, 5: Süßungsmittel, 6: Zuckerarten und Süßungsmittel, 7: Phenylalaninquelle,

8: Grundlage von Sorbit, 9: gewachst, 10: geschwefelt, 11: geschwärzt, 12: mit Phosphat

15: mit Stärke, 16: mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz, 17: siehe Verpflegungskatalog



wentus

