



MENÜPLAN - OGS GAEDDESSTRAßE



28.09. – 02.10.2026



Buerger'z
Restaurant • Café • Catering

TAG		 HAUPTGERICHT 1	 HAUPTGERICHT 2	 ROHKOST / BEILAGE	 DESSERT / OBST
MONTAG 28.09.2026		Vegetarische Tortellinis in Bio-Spinatsoße a,a1,c,g	—	Salat	Obst der Saison 
DIENSTAG 29.09.2026		Milchreis (kalt) mit Kirschen g	—	—	Obst der Saison 
MITTWOCH 30.09.2026		Seelachsfilet, paniert mit Dill-Soße und Salzkartoffeln a,a1,d,g	Vegetarische Klopse mit Salzkartoffeln und Kräutersoße a,a1,c,g,i	—	Vanillepudding g 
DONNERSTAG 01.10.2026		4 Bio Kartoffelpuffer mit Apfelmus a,a1,c	—	—	Obst der Saison 
FREITAG 02.10.2026		Hähnchenbrust in Soße mit Spätzle a,a1,c,g	Dinkel-Spinat-Taler mit Salzkartoffeln Kräuter-Tomaten-Quark a,a1,c,g	Maissalat 	Obst der Saison 

ALLERGENE

a glutenhaltige Getreide
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

a1 Weizen

a2 Roggen

a3 Gerste

a4 Hafer

b Krebstiere und daraus
gewonnene Erzeugnisse

c Eier und daraus
gewonnene Erzeugnisse

d Fische und daraus
gewonnene Erzeugnisse

e Fische und daraus
gewonnene Erzeugnisse

f Sojähüsse und daraus
gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus
gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)

h Schalenfrüchte und daraus
gewonnene Erzeugnisse

h1 Mandeln

h2 Haselnüsse

h3 Walnüsse

h4 Kaschunüsse

h5 Pecanüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8 Macadamianüsse

i Sellerie und daraus
gewonnene Erzeugnisse

j Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse

k Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

l Schwefeldioxid und Sulfite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)

m Lupinen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE (Zahlen in der Speisekarte)

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen
oder konserviert

3 mit „Nitrat“ oder „mit
Nitritpökelsalz und Nitrat“

4 mit Antioxidationsmittel

5 mit Geschmacksverstärker

6 geschwefelt

7 geschwärzt

8 gewachst

9 mit Phosphat

10 mit Süßungsmittel
enthält eine

Phenylalaninquelle



Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet.
Änderungen vorbehalten.



0221 96169977



www.buergerz-deutz.de



info@buergerz-deutz.de

