

# Wirtschaft

Event & Catering

Dresdner Straße 172  
01705 Freital  
Telefon 0351 21296775

täglich von 11-14 Uhr warme Küche

## Mittagsangebot

vom 20.10.-24.10.2025

### Montag

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| mediterrane Spätzle - Hähnchenpfanne (Aa,C,I)                | 7,90 € |
| Kartoffel mit Quark, saurer Gurke, Zwiebeln und Butter (G,I) | 6,10 € |
| Fischeintopf mit Reis (D,G,I)                                | 5,50 € |

### Dienstag

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Jägerschnitzel mit Kartoffelstampf und Gurkensalat (1,7,Aa,C,G,I) | 7,50 € |
| Pasta mit Rote Bete - Meerrettichsoße und Käse (Aa,G,I)           | 6,10 € |
| scharfer Hackfleischtopf (I)                                      | 5,50 € |

### Mittwoch

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Feuerfleisch mit Reis (I)         | 7,50 € |
| Gemüsefrittata (C,G,I)            | 6,10 € |
| Möhreneintopf mit Rindfleisch (I) | 5,50 € |

### Donnerstag

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| geb. Fischfilet an einer Kartoffel - Kürbis Pfanne dazu Dip (D,G,I) | 8,90 € |
| Pasta mit einer Erbsen Carbonara (Aa,G,I)                           | 6,10 € |
| Kartoffelpuffer mit Apfelmus (Aa,3,6)                               | 4,90 € |
| Tagessuppe                                                          |        |

### Freitag

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Pasta - Hackfleisch - Paprika Pfanne (Aa,C,I)  | 7,50 € |
| Couscous mit indischem Blumenkohlragout (Aa,I) | 6,10 € |
| Tagessuppe                                     |        |

# Zusatzstoffe Food Additives

# Allergene Allergenes

Wirtschaft  
Event & Catering



**1**  
mit Konservierungstoffe  
preservatives



**2**  
mit Farbstoff  
colouring



**3**  
mit Antioxidationsmittel  
anti-oxidiser



**4**  
mit Geschmacksverstärker  
flavour enhancers



**5**  
mit Phosphat  
phosphate



**6**  
mit Süßungsmittel(n)  
sweetener



**7**  
enthält eine  
Phenylalaninquelle  
phenylalanine



**8**  
geschwefelt  
treated with sulphur



**9**  
geschwärzt  
blackened



**10**  
gewachst  
waxed



**11**  
Gelatine  
gelatin



**Aa** Weizen/wheat



**Ab** Roggen/rye



**Ac** Gerste/barley



**Ad** Hafer/oats



**B**  
Krebstiere  
shellfishes



**C**  
Eier  
eggs



**D**  
Fisch  
fish



**E**  
Erdnüsse  
peanuts



**F**  
Soja  
soy



**G**  
Milch (einschl. Laktose)  
milk (including Lactose)



**Schalenfrüchte/nuts**

**Ha** Mandeln/almond

**Hb** Haselnüsse/hazelnuts

**Hc** Wallnüsse/walnuts

**Hd** Cashewnüsse/cashew

**He** Pekannüsse/pecans

**Hf** Paranüsse/brazil nuts

**Hg** Pistazien/pistachios

**Hh** Macadanianüsse/macadamias



**I**  
Sellerie  
celery



**J**  
Senf  
mustard



**K**  
Sesamsamen  
sesame seeds



**L**  
Schwefeldioxid  
und Sulfite  
sulfur dioxide  
and sulfites



**M**  
Lupine  
lupine



**N**  
Weichtiere  
molluscs