



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 22.04.2024	Spiralnudeln e,w,w1 ,Zucchini-Hackfleischpfanne 1,d,I,SuG,w,w1 Apfelmus 3	Eierflockensuppe d,e Buttermilchplinsen mit Marmelade 25,e,l,w,w1	
Dienstag 23.04.2024	Grüner Bohneneintopf mit Kassler 2,3,7,d,SuG Kirschkompott	gekochter Blumenkohl 'Käsesoße ելեպա 'Kartoffelpüree ե Kirschkompott	
Mittwoch 24.04.2024	gebratener Leberkäse 2,3,7,sug ,Kartoffelpüree ı ,Bayrisch Kraut mit Speck 1,10,2,3,4,sug,x Pfirsichkompott	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch d.Sug Pfirsichkompott	
Donnerstag 25.04.2024	Lasagne mit Hackfleischfüllung <sub>1,d,l,w,w1</sub> Bananenquarkcreme ı	Asiagemüse mit Mienudeln e.n.w.w1	. And Sound Selection
Freitag 26.04.2024	Seelachs in Cornflakespanade f,w,w1,w3 ,Salzkartoffeln 1,I ,Blattspinat d,I Gurken-Blumenkohlsalat 1,10,3,4,x	Grießbrei <sub>I,w,w1</sub> Erdbeersoße Gurken-Blumenkohlsalat <sub>1,10,3,4,x</sub>	
Samstag 27.04.2024	Sächsische Kartoffelsuppe d, ,Wiener Würstchen 2,3,7 Vanillepudding mit Erdbeersoße 1,2,1	Käsespätzle e,l,w,w1 Vanillepudding mit Erdbeersoße 1,2,l	,
Sonntag 28.04.2024	Hirschgulasch mit Preiselbeeren 1,10,3,d,x ,Semmelknödel 2,e,l,w,w1 ,Rosenkohlgemüse 1,l Obst der Saison	Rührei mit Schnittlauch 1,e,I ,Kartoffelpüree I Obst der Saison	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, h = Soja und Sojaerzeugnisse, I = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, w3 = Gerste, x = Schwefeldioxide/Sulfite