



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 04.05.2026	Bolognesesauce _d , Nudeln _{e,w,w1} Schokoladenpudding _l	Ofengemüse mit Kartoffeln und Fetakäse _{d,l} Schokoladenpudding _l	
Dienstag 05.05.2026	Krautwickel _{SuG,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} Mangomus	Spinat-Nudelauflauf _{e,l,w,w1} Mangomus	
Mittwoch 06.05.2026	paniertes Hähnchenschnitzel _{2,e,w,w1} , Erbsengemüse _{1,l} , Butterkartoffeln _l Obst der Saison	Gebratener Reis Wokgemüse _{h,w,w1} Obst der Saison	
Donnerstag 07.05.2026	Hackbraten _{e,p,SuG,w,w1} , Porree _{l,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} Waldfrüchtequark _l	Tomatenspätzle mit Rucola _{e,w,w1} Waldfrüchtequark _l	
Freitag 08.05.2026	Seelachs in Cornflakespanade _{f,w,w1,w3} , Petersiliensoße _{1,d,l,w,w1} , grüne Bohnen _{1,l} , Kartoffeln Erdbeerkompott	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,l,w,w1} , Kartoffeln Erdbeerkompott	
Samstag 09.05.2026	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,l}	Grießbrei mit Zimt und Zucker _{l,w,w1} , zerlassene Butter _l , Zimtzucker Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,l}	
Sonntag 10.05.2026	Broilerkeule, Rotkraut _{2,25,3,d,SuG} , Salzkartoffeln _{1,l} Fruchtcocktail _{1,3}	Sächsische Kartoffelsuppe _{d,l} Fruchtcocktail _{1,3}	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eiererzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, h = Soja und Sojaerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, w3 = Gerste