

Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 05.10.2026	Spiralnudeln _{e,w,w1} , Zucchini-Hackfleischpfanne _{1,d,l,SuG,w,w1} Apfelmus ₃	Eierflockensuppe _{d,e} Buttermilchplinsen mit Marmelade _{25,e,l,w,w1}	
Dienstag 06.10.2026	gebratener Leberkäse _{2,3,7,SuG} , Bayrisch Kraut mit Speck _{1,10,2,3,4,SuG,x} , Kartoffelpüree ₁ Kirschkompott	gekochter Blumenkohl, Käsesoße _{h,l,w,w1} Kartoffelpüree ₁ Kirschkompott	
Mittwoch 07.10.2026	Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art _{SuG,w,w1} , Champignonrahmsauce ₁ , Salzkartoffeln _{1,l} Pfirsichkompott	Omelett _{e,w,w1} , Mediterranes Grillgemüse Pfirsichkompott	
Donnerstag 08.10.2026	Spiegelei _e , Bratkartoffeln, Rote Bete ₅	Grießbrei _{l,w,w1} Kirschsoße Zitronenquark ₁	
Freitag 09.10.2026	Seelachs gefüllt mit Spinat und Feta _{1,2,e,f,h,l,w,w1} , Zitronenbuttersoße _{1,d,l,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} Gurken-Blumenkohlsalat _{1,10,3,4,x}	Asiagemüse mit Mienudeln _{e,h,w,w1} Gurken-Blumenkohlsalat _{1,10,3,4,x}	
Samstag 10.10.2026	Sächsische Kartoffelsuppe _{d,l} , Wiener Würstchen _{2,3,7} Vanillepudding mit Erdbeersoße _{1,2,l}	Käsespätzle _{e,l,w,w1} Vanillepudding mit Erdbeersoße _{1,2,l}	
Sonntag 11.10.2026	Hirschgulasch mit Preiselbeeren _{1,10,d,x} , Rosenkohl Gemüse _{1,l} , Semmelknödel _{2,e,l,w,w1} Obst der Saison	Rührei mit Schnittlauch _{1,e,l} , Kartoffelpüree ₁ 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, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, h = Soja und Sojaerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenthaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite