

Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 17.11.2025	Bolognesesauce _d , Nudeln _{e,w,w1} Schokoladenpudding _i	Ofengemüse mit Kartoffeln und Fetakäse _{d,i} Schokoladenpudding _i	
Dienstag 18.11.2025	Krautwickel _{SuG,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,i} Mangomus	Spinat-Nudelauf _{e,i,w,w1} Mangomus	
Mittwoch 19.11.2025	Bratwurst ₇ Kartoffelpüree _i , Sauerkraut Buttermilchdessert Vanille-Birne _i	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,i,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,i} Buttermilchdessert Vanille-Birne _i	
Donnerstag 20.11.2025	Hackbraten _{e,p,SuG,w,w1} , Porree _{i,w,w1} Salzkartoffeln _{1,i} Waldfrüchtequark _i	Tomatenspätzle mit Rucola _{e,w,w1} Waldfrüchtequark _i	
Freitag 21.11.2025	Gebackenes Seelachsfilet _{f,w,w1} , Dill - Senfsoße _{1,d,i,p,w,w1} , Rosenkohl Gemüse _{1,i} , Kartoffeln Erdbeerkompott	Gebratener Reis Wokgemüse _{1,2,4,h,w,w1} Erdbeerkompott	
Samstag 22.11.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,i}	Grießbrei mit Zimt und Zucker _{i,w,w1} , zerlassene Butter _i , Zimtzucker Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,i}	
Sonntag 23.11.2025	Bröilerkeule, Rotkraut _{2,25,3,d,SuG} , Salzkartoffeln _{1,i} Fruchtcocktail _{1,3}	Sächsische Kartoffelsuppe _{d,i} Fruchtcocktail _{1,3}	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 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, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen