



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 19.10.2026	Bolognesesauce _d , Nudeln _{e,w,w1} Schokoladenpudding _i	Ofengemüse mit Kartoffeln und Fetakäse _{d,i} Schokoladenpudding _i	
Dienstag 20.10.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten _{1,i,w,w1} ,Butterreis _i Mangomus	Gemüseauflauf mit Broccoli, Karotten und Blumenkohl _{1,d,i,w,w1} Mangomus	
Mittwoch 21.10.2026	paniertes Hähnchenschnitzel _{2,e,w,w1} ,Erbsengemüse _{1,i} , Butterkartoffeln _i Obst der Saison	Gebratener Reis Wokgemüse _{h,w,w1} Obst der Saison	
Donnerstag 22.10.2026	Hackbraten _{e,p,SuG,w,w1} , Porree _{i,w,w1} ,Salzkartoffeln _{1,i} Waldfrüchtequark _i	Tomatenspätzle mit Rucola _{e,w,w1} Waldfrüchtequark _i	
Freitag 23.10.2026	Grießbrei mit Zimt und Zucker _{1,w,w1} , zerlassene Butter _i , Zimtzucker Erdbeerkompott	Fischstäbchen _{f,w,w1} , Möhrengemüse _{1,i} ,Kartoffelpüree _i Erdbeerkompott	
Samstag 24.10.2026	Deftiger Erbseneintopf _{2,3,7,SuG} Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,i}	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,i,w,w1} , Kartoffelpüree _i Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,i}	
Sonntag 25.10.2026	Broilerkeule, 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, 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