

Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 24.08.2026	Bolognesesauce d, Nudeln e,w,w1 Schokoladenpudding i	Ofengemüse mit Kartoffeln und Fetakäse d,i Schokoladenpudding i	
Dienstag 25.08.2026	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 26.08.2026	paniertes Hähnchenschnitzel 2,e,w,w1 ,Erbsengemüse 1,i, Butterkartoffeln i Obst der Saison	Gebratener Reis Wokgemüse, h,w,w1 Obst der Saison	
Donnerstag 27.08.2026	Hackbraten e,p,SuG,w,w1, Porree i,w,w1 ,Salzkartoffeln 1,i Waldfrüchtequark i	Tomatenspätzle mit Rucola e,w,w1 Waldfrüchtequark i	
Freitag 28.08.2026	Grießbrei mit Zimt und Zucker i,w,w1, zerlassene Butter i, Zimtzucker Erdbeerkompott	Fischstäbchen f,w,w1, Möhrengemüse 1,i ,Kartoffelpüree i Erdbeerkompott	
Samstag 29.08.2026	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 30.08.2026	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