



# Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 29.06.2026	Bolognesesauce <sub>d</sub> , Nudeln <sub>e,w,w1</sub> Schokoladenpudding <sub>l</sub>	Ofengemüse mit Kartoffeln und Fetakäse <sub>d,l</sub> Schokoladenpudding <sub>l</sub>	
Dienstag 30.06.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten <sub>1,l,w,w1</sub> ,Butterreis <sub>l</sub> Mangomus	Gemüseauflauf mit Broccoli, Karotten und Blumenkohl <sub>1,d,l,w,w1</sub> Mangomus	
Mittwoch 01.07.2026	paniertes Hähnchenschnitzel <sub>2,e,w,w1</sub> ,Erbsengemüse <sub>1,l</sub> , Butterkartoffeln <sub>l</sub> Obst der Saison	Gebratener Reis Wokgemüse <sub>h,w,w1</sub> Obst der Saison	
Donnerstag 02.07.2026	Hackbraten <sub>e,p,SuG,w,w1</sub> , Porree <sub>l,w,w1</sub> ,Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> Waldfrüchtequark <sub>l</sub>	Tomatenspätzle mit Rucola <sub>e,w,w1</sub> Waldfrüchtequark <sub>l</sub>	
Freitag 03.07.2026	Grießbrei mit Zimt und Zucker <sub>l,w,w1</sub> , zerlassene Butter <sub>l</sub> , Zimtzucker Erdbeerkompott	Fischstäbchen <sub>f,w,w1</sub> , Möhrengemüse <sub>1,l</sub> ,Kartoffelpüree <sub>l</sub> Erdbeerkompott	
Samstag 04.07.2026	Deftiger Erbseneintopf <sub>2,3,7,SuG</sub> Vanillepudding mit Schokoladensoße <sub>2,l</sub>	buntes Eierfrikassee <sub>1,d,e,l,w,w1</sub> , Kartoffelpüree <sub>l</sub> Vanillepudding mit Schokoladensoße <sub>2,l</sub>	
Sonntag 05.07.2026	Broilerkeule, Rotkraut <sub>2,25,3,d,SuG</sub> , Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> Fruchtcocktail <sub>1,3</sub>	Sächsische Kartoffelsuppe <sub>d,l</sub> Fruchtcocktail <sub>1,3</sub>	

**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, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen