



Speiseplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü vegetarisch
Montag 09.02.2026	Jägerschnitzel <small>2,7,p,SuG,w,w1</small> mit Spiralnudeln <small>e,w,w1</small> und Tomatensoße <small>d</small> , Granatapfeljoghurt <small>1</small>	Asiatisches Putenragout <small>1,d,h,l,w,w1</small> mit Curryreis <small>1,d,l</small> Granatapfeljoghurt <small>1</small>	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Kartoffelpüree <small>1</small> Granatapfeljoghurt <small>1</small>
Dienstag 10.02.2026	Schweinebraten <small>SuG</small> mit Sauerkraut <small>2,3,SuG</small> und Kartoffelklößen <small>e</small> Pfirsichkomott	Einmarinierter Hering <small>1,5,e,l</small> mit Pellkartoffeln Pfirsichkomott	Eier in Senfsoße <small>1,d,e,l,p,w,w1</small> mit Salzkartoffeln <small>1,l</small> Pfirsichkomott
Mittwoch 11.02.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel <small>2,e,w,w1</small> mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>1,l</small> Kirschkomott	Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln u. Paprika <small>d</small> dazu Weizenmischbrot <small>w,w1,w2</small> Kirschkomott	Schmorgurken <small>1,d,l</small> mit Kräuterreis Kirschkomott
Donnerstag 12.02.2026	Oberlausitzer Teichelmauke <small>2,3,d,l,SuG</small> Orangenquark <small>1,3,5,l</small>	Kalbsragout mit grünem Spargel <small>1,d,l,w,w1</small> und Butterreis <small>1</small> Orangenquark <small>1,3,5,l</small>	Überbackenes Bratgemüse <small>1,d,l</small> mit Schwenkkartoffeln <small>1,l</small> Orangenquark <small>1,3,5,l</small>
Freitag 13.02.2026	Tilapifilet in Eihülle gebraten <small>e,f,w,w1</small> mit Petersiliensoße <small>1,d,l,w,w1</small> Buntem Gemüse <small>1</small> und Salzkartoffeln <small>1,l</small> Blattsalat <small>1,10,3,4,5,d,p,w,w1,x</small>	Görlitzer Feuerfleisch <small>d,SuG,w,w1</small> mit Böhmischem Knödeln <small>e,w,w1</small> Blattsalat <small>1,10,3,4,5,d,p,w,w1,x</small>	Käsecremesuppe <small>h,l,w,w1</small> Quarkkeulchen <small>e,l,w,w1</small> mit Zucker u. Apfelmus <small>3</small> Blattsalat <small>1,10,3,4,5,d,p,w,w1,x</small>
Samstag 14.02.2026	Gemüseeintopf mit Hackfleisch <small>d,SuG</small> Rote Grütze <small>1,w,w1</small> mit Vanillesoße <small>1,l</small>		Milchreis <small>1</small> mit zerlassener Butter <small>1</small> und Zimt und Zucker Rote Grütze <small>1,w,w1</small> mit Vanillesoße <small>1,l</small>
Sonntag 15.02.2026	Schweinsroulade <small>2,3,SuG,w,w1</small> mit Grünen Speckbohnen <small>2,3,SuG</small> und Butterkartoffeln <small>1</small> Obst der Saison		Gemüsebolognese mit Makkaroni <small>e,w,w1</small> Obst der Saison

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 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, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, w2 = Roggen, x = Schwefeldioxide/Sulfite