



# Speiseplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü vegetarisch
Montag 24.03.2025	Zucchini-Hackfleischpfanne <sup>1,d,l,SuG,w,w1</sup> mit Spiralnudeln <sup>e,w,w1</sup> Apfelmus <sup>3</sup>	Saure Flecke <sup>1,10,3,4,5,w,w1,x</sup> mit Salzkartoffeln <sup>1,l</sup> Apfelmus <sup>3</sup>	Eierflockensuppe <sup>d,e</sup> Buttermilchplinsen mit Marmelade <sup>25,e,l,w,w1</sup> Apfelmus <sup>3</sup>
Dienstag 25.03.2025	Gebratener Leberkäse <sup>2,3,7,p,SuG</sup> mit Kartoffelpüree <sup>l</sup> und Bayrisch Kraut mit Speck <sup>1,10,2,3,4,SuG,x</sup> Kirschkompott	Lasagne mit Hackfleischfüllung <sup>1,d,l,w,w1</sup> Kirschkompott	Gekochter Blumenkohl mit Käsesoße <sup>h,l,w,w1</sup> und Kartoffelpüree <sup>l</sup> Kirschkompott
Mittwoch 26.03.2025	Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art <sup>SuG,w,w1</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>l</sup> , Salzkartoffeln <sup>1,l</sup> und Balkangemüse <sup>l</sup> Pfirsichkompott	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>d,SuG</sup> dazu Weizenmischbrot <sup>w,w1,w2</sup> Pfirsichkompott	Omelett <sup>e,w,w1</sup> mit Mediterranem Grillgemüse Pfirsichkompott
Donnerstag 27.03.2025	Rostbrätel <sup>p,SuG</sup> mit gebratenen Zwiebeln <sup>1,l</sup> und Schwenkkartoffeln <sup>1,l</sup> Zitronenquark <sup>l</sup>	Makkaroni <sup>e,w,w1</sup> mit Schinken-Sahne-Soße <sup>1,2,3,7,l,SuG,w,w1</sup> Zitronenquark <sup>l</sup>	Grießbrei <sup>l,w,w1</sup> mit Kirschsoße Zitronenquark <sup>l</sup>
Freitag 28.03.2025	Seelachs in Cornflakespanade <sup>f,w,w1,w3</sup> mit Zitronenbittersoße <sup>1,d,l,w,w1</sup> , Salzkartoffeln <sup>1,l</sup> und Blattspinat <sup>d,l</sup> Gurken-Blumenkohlsalat <sup>1,10,3,4,x</sup>	Schweinsröllchen „Spreewälder Art“ <sup>10,3,l,p,SuG,x</sup> mit Salzkartoffeln <sup>1,l</sup> und Rosenkohlgemüse <sup>1,l</sup> Gurken-Blumenkohlsalat <sup>1,10,3,4,x</sup>	Asiagemüse mit Mie-Nudeln <sup>e,h,w,w1</sup> Gurken-Blumenkohlsalat <sup>1,10,3,4,x</sup>
Samstag 29.03.2025	Sächsische Kartoffelsuppe <sup>d,l</sup> mit Wiener Würstchen <sup>2,3,7</sup> Vanillepudding mit Erdbeersoße <sup>1,2,l</sup>		Käsespätzle <sup>e,l,w,w1</sup> Vanillepudding mit Erdbeersoße <sup>1,2,l</sup>
Sonntag 30.03.2025	Hirschgulasch mit Preiselbeeren <sup>1,10,3,d,x</sup> dazu Semmelknödel <sup>2,e,l,w,w1</sup> und Rosenkohlgemüse <sup>1,l</sup> Obst der Saison		Rührei mit Schnittlauch <sup>1,e,l</sup> und Kartoffelpüree <sup>l</sup> Obst der Saison

**Allergene/Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 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, w3 = Gerste, x = Schwefeldioxide/Sulfite