

## Speiseplan vom 06.04.2026 - 12.04.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 06.04.2026</b>	Kaninchenkeule in Bratensauce <sup>A,Ga,G,K</sup> Apfelrotkohl ohne Speck <sup>2,Ga,G,N</sup> Kartoffeln 530 kcal	Fischroulade gefüllt mit Gemüsejulienne <sup>D,K</sup> Apfelrotkohl ohne Speck <sup>2,Ga,G,N</sup> Kartoffeln 310 kcal	
	Putengulasch mit Tomate und Paprika <sup>K,N</sup> Kritharaki (Reisformnudeln) <sup>A,Aa</sup> 590 kcal	Minestrone <sup>A,C,K</sup> Grießbrei <sup>A,Aa,Ga,G</sup> zerlassene Butter <sup>Ga,G</sup> Zimt-Zucker Erdbeerkompott 702 kcal	Spaghetti <sup>A,Aa</sup> mit hausgemachtem Petersilienpesto <sup>1,Ga,C,G,H,Ha</sup> Grana Padano <sup>1,C,G</sup> Feldsalat mit Erdbeer-Basilikum Dressing <sup>2,L,N</sup> 710 kcal
<b>Mittwoch, 08.04.2026</b>	Kohlroulade <sup>A,Aa,K</sup> Schmorkohl-Sauce Kartoffeln 537 kcal	sächsische Kartoffelsuppe <sup>Ga,G,K</sup> Wiener Würstchen <sup>1,2,16</sup> Roggen Baguette Brot <sup>A,Aa,Ad,Ae</sup> 582 kcal	paniertes Sellerieschnitzel <sup>A,Aa,C,K</sup> Radieschen-Kresse-Quark <sup>Ga,G</sup> Kartoffel Wedges Blattsalat mit Radicchio mit Balsamico Dressing <sup>L,N</sup> 630 kcal
	Hausmacher Sülze Remoulade mit gehacktem Ei <sup>2,4,12,Ga,C,G,K,L</sup> Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>1,2,16</sup> 907 kcal	"Farfalle tricolore" bunte Schleifennudel <sup>A,Aa</sup> Käsesauce <sup>12,A,Aa,Ga,G</sup> mit Schinkenstreifen <sup>1,2,16,Ga,G,K</sup> 670 kcal	Spiegeleier <sup>Ga,C,G</sup> Cornichons <sup>L</sup> Bratkartoffeln ohne Speck Blattsalat mit Mango Dressing <sup>2,L,N</sup> 477 kcal
<b>Donnerstag, 09.04.2026</b>	gebackenes Seelachsfilet <sup>A,Aa,D</sup> Kräutersauce <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Karottengemüse Rustica <sup>Ga,G</sup> Kartoffelpüree <sup>Ga,G</sup> 623 kcal	hausgemachte Kräutereierkuchen <sup>A,Aa,Ga,C,G</sup> Ratatouille Gemüse 467 kcal	
	Gräupcheneintopf mit Kassler, Kohlrabi und Kartoffeln <sup>1,2,16,A,Ae</sup> Mischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup> 295 kcal	Kartoffeltasche Frischkäse <sup>Ga,G</sup> Gemüseragout mit Karotte, Schwarzwurzel und Romabohnen <sup>A,Aa,Ga,G</sup> 518 kcal	
<b>Freitag, 10.04.2026</b>	gebackenes Seelachsfilet <sup>A,Aa,D</sup> Kräutersauce <sup>A,Aa,Ga,G</sup> Karottengemüse Rustica <sup>Ga,G</sup> Kartoffelpüree <sup>Ga,G</sup> 623 kcal	hausgemachte Kräutereierkuchen <sup>A,Aa,Ga,C,G</sup> Ratatouille Gemüse 467 kcal	
	Gräupcheneintopf mit Kassler, Kohlrabi und Kartoffeln <sup>1,2,16,A,Ae</sup> Mischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup> 295 kcal	Kartoffeltasche Frischkäse <sup>Ga,G</sup> Gemüseragout mit Karotte, Schwarzwurzel und Romabohnen <sup>A,Aa,Ga,G</sup> 518 kcal	
<b>Samstag, 11.04.2026</b>	gebratene Gemüsefrikadelle <sup>A,Aa,K</sup> Dillsauce <sup>A,Aa,Ga,F,G,K</sup> Kartoffeln 471 kcal	Buntbarschfilet Natur <sup>D</sup> Dillsauce <sup>A,Aa,Ga,F,G,K</sup> Kaisergemüse Kartoffeln 460 kcal	
	gebratene Gemüsefrikadelle <sup>A,Aa,K</sup> Dillsauce <sup>A,Aa,Ga,F,G,K</sup> Kartoffeln 471 kcal	Buntbarschfilet Natur <sup>D</sup> Dillsauce <sup>A,Aa,Ga,F,G,K</sup> Kaisergemüse Kartoffeln 460 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat **Enthält Allergene: (A)**  
**Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Ga)**  
**Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Ha)**  
**Mandeln und Mandelerzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als**  
**10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben**

## Speiseplan vom 06.04.2026 - 12.04.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat <b>Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Ha) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben</b>			