

Speiseplan vom 20.07.2026 - 26.07.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 20.07.2026	Minestrone ^{A,C,K} Grießbrei ^{A,Aa,Ga,G} zerlassene Butter ^{Ga,G} Zimt-Zucker Erdbeerkompott	gebratene Hähnchenbrust Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,F,G,K} Risi Bisi (Reis mit Erbsen)	Spaghetti ^{A,Aa} mit hausgemachtem Petersilienpesto ^{1,Ga,C,G,H,Ha} Grana Padano ^{1,C,G} Feldsalat mit Erdbeer-Basilikum Dressing ^{2,L,N}
	702 kcal	554 kcal	708 kcal
Dienstag, 21.07.2026	Putengulasch mit Tomate und Paprika ^{K,N} Kritharaki (Reisformnudeln) ^{A,Aa}	Linsenbratling ^{A,Af,C} Schnittlauchsauce ^{A,Aa,Ga,F,G,K} Kartoffel-Karotten-Stampf ^{Ga,G,N}	Alaska-Seelachs im Backteig ^{2,16,A,Aa,D,L} hausgemachte Remouladensauce ^{2,4,12,Ga,C,G,L} Nudelsalat mit Zucchini und Tomate ^{2,A,Aa,N}
	590 kcal	650 kcal	754 kcal
Mittwoch, 22.07.2026	Kohlroulade ^{A,Aa,K} Schmorkohl-Sauce Kartoffeln ^N	sächsische Kartoffelsuppe ^{Ga,G,K,N} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Roggen Baguette Brot ^{A,Aa,Ad,Ae}	paniertes Sellerieschnitzel ^{A,Aa,C,K} Joghurt-Minz Dip ^G Kartoffelecken Blattsalat mit Radicchio mit Balsamico Dressing ^{L,N}
	503 kcal	534 kcal	302 kcal
Donnerstag, 23.07.2026	Hausmacher Sülze Remoulade mit gehacktem Ei ^{2,4,5,12,Ga,C,G,K,L} Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,16}	"Farfalle tricolore" bunte Schleifennudel ^{A,Aa} Käsesauce ^{12,A,Aa,Ga,G} mit Schinkenstreifen ^{1,2,16,Ga,G,K}	Spiegeleier ^{Ga,C,G} Cornichons ^L Bratkartoffeln ohne Speck Blattsalat mit Mango Dressing ^{2,L,N}
	907 kcal	670 kcal	477 kcal
Freitag, 24.07.2026	gebackenes Seelachsfilet ^{A,Aa,D} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Karottengemüse Rustica ^{Ga,G} Kartoffelpüree ^{Ga,G}	hausgemachte Kräutereierkuchen ^{A,Aa,Ga,C,G} Ratatouille Gemüse	
	623 kcal	467 kcal	
Samstag, 25.07.2026	Gräupcheneintopf mit Kassler, Kohlrabi und Kartoffeln ^{1,2,16,A,Ae,N} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Kartoffeltasche Frischkäse ^{Ga,G} Gemüseragout mit Karotte, Schwarzwurzel und Romabohnen ^{A,Aa,Ga,G}	
	298 kcal	518 kcal	
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (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; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO ₂ angegeben			

Speiseplan vom 20.07.2026 - 26.07.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Sonntag, 26.07.2026	gebratene Gemüsefrikadelle ^{A, Aa, K} Dillsauce ^{A, Aa, Ga, F, G, K} Kartoffeln ^N	Buntbarschfilet Natur ^D Dillsauce ^{A, Aa, Ga, F, G, K} Kaisergemüse Kartoffeln ^N	
	436 kcal	425 kcal	
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersterzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO2 angegeben			