

Speiseplan vom 24.08.2026 - 30.08.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 24.08.2026	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 hausgemachtes Kräuterpesto 1,Ga,C,G,H,Ha Grana Padano 1,C,G Feldsalat mit Erdbeer-Basilikum Dressing 2,L,N
	702 kcal	554 kcal	707 kcal
Dienstag, 25.08.2026	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 Rosmarin-Kartoffeln Blattsalat mit Radicchio Dressing Himbeere 2,L,N
	590 kcal	650 kcal	790 kcal
Mittwoch, 26.08.2026	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 Radieschen-Kresse-Quark Ga,G Kartoffelecken Blattsalat mit Radicchio mit Balsamico Dressing L,N
	503 kcal	534 kcal	382 kcal
Donnerstag, 27.08.2026	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	672 kcal	477 kcal
Freitag, 28.08.2026	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, 29.08.2026	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 24.08.2026 - 30.08.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Sonntag, 30.08.2026	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 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			