

Speiseplan vom 10.08.2026 - 16.08.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 10.08.2026	Schweineschnitzel ^{A,Aa,C} Rote Bete Apfelsalat ^{2,N} Bratkartoffeln	Sächsische Kartoffelsuppe ^{1,Ga,G,K} 1 Paar Wiener ^{1,2,16}	Sondermenü
	685 kcal	530 kcal	0 kcal
Dienstag, 11.08.2026	Rindergeschnetzeltes"Strogan off Art" ^{2,5,A,Ga,G,L} Petersilienkartoffeln ¹	Fischstäbchen mit ^{A,Aa,D} Kartoffelstampf ^{1,Ga,G} frischer Gurkensalat ^{2,N} Apfelmus ²	Sondermenü
	443 kcal	382 kcal	0 kcal
Mittwoch, 12.08.2026	Putenschnitzel mit ^{A,Aa,C} angedicktes Mischgemüse ^{Ga,G} Salzkartoffeln ¹	Gemüseeeintopf ¹ Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Sondermenü
	785 kcal	122 kcal	0 kcal
Donnerstag, 13.08.2026	Kohlroulade, dazu ^{A,Aa} Sauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Salzkartoffeln ¹	Nudeln ^{A,Aa} Wurstgulasch ^{1,2,16,Ga,G,K,L}	Sondermenü
	563 kcal	828 kcal	0 kcal
Freitag, 14.08.2026	Königsbergerklopse Kapernsoße ^{A,Aa,Ga,G} Rote Bete ⁵ Salzkartoffeln ¹	Buchteln ^{A,Aa,Ae,Ga,C,G} Vanillesauce ^{Ga,G}	Sondermenü
	492 kcal	409 kcal	0 kcal
Samstag, 15.08.2026	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch ^{K,N} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudeln mit ^{A,Aa} Linsenbolognaise ^{2,14,K,N}	
	238 kcal	545 kcal	
Sonntag, 16.08.2026	Schweinehaxe Sauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Sauerkraut Semmelknödel ^{A,Aa,C}	gefüllte Zucchini mit Gemüse ^{1,A,Aa,Ga,C,G,H,Hc} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹	
	440 kcal	519 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (14) gewachst; (16) mit Phosphat
 Enthält Allergene: (A) Glutenthaltiges 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; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Hc) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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