

Speiseplan vom 01.06.2026 - 07.06.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 01.06.2026	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	529 kcal	0 kcal
Dienstag, 02.06.2026	Rindergeschnetzeltes"Strog anoff Art" ^{2,4,5,A,Ga,G,L} Petersilienkartoffeln ¹	Tomatencremesuppe Kartoffelpuffer mit Zucker ^{A,Aa,C} Apfelmus ²	Sondermenü
	443 kcal	437 kcal	0 kcal
Mittwoch, 03.06.2026	Putenschnitzel mit ^{A,Aa,C} angedicktes Mischgemüse ^{Ga,G} Salzkartoffeln ¹	Gemüse Eintopf ¹ Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Sondermenü
	785 kcal	122 kcal	0 kcal
Donnerstag, 04.06.2026	Kohlroulade, dazu ^{A,Aa} Bratensauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Salzkartoffeln ¹	Nudeln ^{A,Aa} Wurstgulasch ^{1,2,16,Ga,G,K,L} dazu Reibekäse ^G	Sondermenü
	563 kcal	920 kcal	0 kcal
Freitag, 05.06.2026	Königsbergerklopse Kapernsoße ^{A,Aa,Ga,G} Rote Bete ^{4,5} Salzkartoffeln ¹	Buchteln ^{A,Aa,Ae,Ga,C,G} Vanillesauce ^{Ga,G}	Sondermenü
	492 kcal	409 kcal	0 kcal
Samstag, 06.06.2026	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch ^{K,N} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudeln mit ^{A,Aa} Linsenbolognese ^{2,K,N}	
	238 kcal	473 kcal	
Sonntag, 07.06.2026	Schweinehaxe Bratensauce ^{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; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (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; (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