

Speiseplan vom 19.10.2026 - 25.10.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 19.10.2026	Schweineschnitzel ^{A,Aa,C} Bratkartoffeln Rote Bete Apfelsalat ^{2,N}	Sächsische Kartoffelsuppe ^{1,Ga,G,K} 1 Stck Wiener ^{1,2,16}	Sondermenü
	685 kcal	354 kcal	0 kcal
Dienstag, 20.10.2026	Hackfleisch-Gemüsepfanne ^{K,L} Petersilienkartoffeln ¹	Fischstäbchen mit ^{A,Aa,D} Kartoffelstampf ^{1,Ga,G} frischer Gurkensalat ^{2,N}	Sondermenü
	454 kcal	337 kcal	0 kcal
Mittwoch, 21.10.2026	Putenschnitzel mit ^{A,Aa,C} angedicktes Mischgemüse ^{Ga,G} Salzkartoffeln ¹	Spinatknödel ^{A,Aa,Ga,C,G} Käsesauce eh ^{12,A,Aa,Ga,G} med. Tomatensalat ^{12,Ga,G,N}	Sondermenü
	785 kcal	563 kcal	0 kcal
Donnerstag, 22.10.2026	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, 23.10.2026	Königsbergerklopse Kapernsoße ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹ Rote Bete ⁵	Grießbrei ^{A,Aa,Ga,G} Zimt-Zucker	Sondermenü
	492 kcal	472 kcal	0 kcal
Samstag, 24.10.2026	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch ^{K,N} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudeln mit ^{A,Aa} Linsenbolognese ^{2,14,K,N}	
	238 kcal	545 kcal	
Sonntag, 25.10.2026	Schweinehaxe Sauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Sauerkraut Semmelknödel	Pfanne-Gnocchi veg. Kürbis,, Hirtenkäse eh# ^{Ga,G} Kräuter Schmand ^{Ga,G}	
	440 kcal	845 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (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