

Speiseplan vom 28.10.2024 - 03.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 28.10.2024	Minestrone ^{A,C,K} Grießbrei ^{A,Aa,Ga,G} zerlassene Butter ^{Ga,G} Zimt-Zucker Erdbeerkompott	gebratene Hähnchenbrust ^{A,Aa} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Risi Bisi (Reis mit Erbsen)	Spaghetti ^{A,Aa} Petersilienpesto ^{1,Ga,C,G,H,Ha} Grana Padano ^{1,C,G} Feldsalat mit Erdbeer-Basilikum Dressing ^{2,L,N}
	702 kcal	561 kcal	720 kcal
Dienstag, 29.10.2024	Putengulasch mit Tomate ^K Kritharaki (Reisformnudeln) ^{A,Aa}	Linzenbratling ^{A,Af,C} Schnittlauchsauce ^{A,Aa,Ga,G} Kartoffel-Karotten-Stampf ^{Ga,G}	Alaska-Seelachs im Backteig ^{2,16,A,Aa,D,L} hausgemachte Remouladensauce ^{2,4,12,Ga,C,G,L} Pommes Blattsalat mit Radicchio Dressing Himbeere ^{2,L,N}
	590 kcal	1283 kcal	947 kcal
Mittwoch, 30.10.2024	Kohlroulade ^{Ga,G,K,L} Schmorkohl-Sauce Kartoffeln	sächsische Kartoffelsuppe ^{Ga,G,K} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Roggen Baguette Brot ^{A,Aa,Ad,Ae}	vegetarische Krautnudeln ^{A,Aa} Sauerrahm ^{Ga,G} Blattsalat mit Radicchio mit Balsamico Dressing ^{13,L,N}
	576 kcal	582 kcal	562 kcal
Donnerstag, 31.10.2024	Hausmacher Sülze Remoulade mit gehacktem Ei ^{2,4,12,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 Blattsalat mit Mango Dressing ^{2,L,N}
	909 kcal	670 kcal	484 kcal
Freitag, 01.11.2024	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	
	624 kcal	464 kcal	
Samstag, 02.11.2024	Grüppcheneintopf mit Kassler, Kohlrabi und Kartoffeln ^{1,2,16,A,Ae} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Kartoffeltasche Frischkäse ^{Ga,G} Gemüseragout mit Karotte, Schwarzwurzel und Romabohnen ^{A,Aa,Ga,G}	
	295 kcal	518 kcal	
Sonntag, 03.11.2024	gebratene Gemüsefrikadelle ^{A,Aa,K} Dillsauce ^{A,Aa,Ga,G} Kartoffeln	Buntbarschfilet Natur ^D Dillsauce ^{A,Aa,Ga,G} Kaisergemüse Kartoffeln	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (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 10mg/l, als SO₂ angegeben

Speiseplan vom 28.10.2024 - 03.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
	471 kcal	460 kcal	
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (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			