

SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE VOM 21.10.2019 BIS 25.10.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sparmenü (DGE-Menü*)				
Vegetarische Pasta in Käse-Sahnesoße	Rindergulasch mit Klößen und Rotkohl	Rührei mit Kartoffeln und Spinat	Gebackene Fischstix vom Seelachs mit Gemüse und Kartoffelpüree	Jahrmarkts-Kartoffelpuffer mit Apfelmus
I, Glutenallergie, F, E	I, Glutenallergie, E	I, F, E	I, B, Glutenallergie, F, E	11, I, Glutenallergie, F, E
Extra				
Honigquark	Frisches Obst	Rohkost	Fruchtkompott	Suppe der Saison
8, F, H	Fruktose Unverträgl.	E	2, 11, F	I, Glutenallergie, F, H, E
Vesper				
Baguette mit Marmelade, Obst	Zwieback mit Käse, Obst	Vollkorntoast mit Schinken, frische Möhren	Müsli oder Cornflakes mit Milch, Obst	Mehrkornbrot mit Frischkäse, Gurke
Glutenallergie, F, H	Glutenallergie, F, Sesamsamen	17, I, Glutenallergie, F	Glutenallergie, F, H, Sesamsamen	Glutenallergie, F

* laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ** vegane/allergenfreie Kost (Ausnahmen werden gesondert ausgewiesen, Sellerie immer enthalten)

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz, 17 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel, 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, 20 mit Schweinefleisch
 Allergenkezeichnung: enthält A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)*, B Fisch*, C Krebstiere*, D Schwefeldioxid und Sulfite, E Sellerie*, F Milch* und Laktose, G Sesamsamen*, H Nüsse*, I Eier*, J Lupinen*, K Senf*, L Soja*, M Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)

Telefon: (0351) 27518328

SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE VOM 28.10.2019 BIS 01.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sparmenü (DGE-Menü*)				
Gemischte Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Käse	Seehecht im Knusperbackteig mit Naturreis, Soße und Rohkost	Chicken Nuggets mit Kartoffeln und Curry-Tomatensoße		Griesbrei mit Zimt-Zucker und Früchten
1, I, Glutenallergie, F, E	I, B, Glutenallergie, F, E	I, Glutenallergie, F, E		3, 11, Glutenallergie, F
Vollwertmenü				
Schweinebraten in Rahmsoße mit Bayrisch Kraut und Knödeln	Nudeleintopf mit Hühnchen, buntem Gemüse und Brötchen	Sächsische Krautnudeln (Vollkorn gemischt) mit Wurst und Weißkraut		Gedünsteter Seelachs mit Ebli, Rahmsoße und Gemüse
I, Glutenallergie, F, E	I, Geflügel, Glutenallergie, E	16, 20, I, Glutenallergie, E		I, B, Glutenallergie, F, H, E
Vitalmenü (vegetarisch)				
Patros-Pfanne mit griechischem Gemüse, Kartoffeln und Feta	Petersilienkartoffeln mit einer vegetarisch gefüllten Paprikaschote und Letscho	Bami Goreng - Bandnudeln nach indonesischer Art mit Soja, mit frischem Gemüse und Mu-Err-Pilzen		Tiroler Waldpilzpfanne mit Zwiebeln und Röstkartoffeln
F, E	I, Glutenallergie, F, E	I, Glutenallergie, F, E, L		5, E
Salat der Woche				
Griechischer Bauernsalat mit kleiner Frikadelle, Fetakäse, dazu Dressing und Brot	Griechischer Bauernsalat mit kleiner Frikadelle, Fetakäse, dazu Dressing und Brot	Griechischer Bauernsalat mit kleiner Frikadelle, Fetakäse, dazu Dressing und Brot		Griechischer Bauernsalat mit kleiner Frikadelle, Fetakäse, dazu Dressing und Brot
2, I, Glutenallergie, F, E	2, I, Glutenallergie, F, E	2, I, Glutenallergie, F, E		2, I, Glutenallergie, F, E
Extra				
Fruchtjoghurt	Gurken-Möhrensalat	Frisches Obst		Reiseintopf

F, H	F	Fruktose Unverträgl.	E
Vesper			
Filinchen mit Butter, Obst und Gemüsesticks	Apfel und Wurstbrot	Laugengebäck und Obstsalat	Schnittkäse auf Baguette, Obst
I, Glutenallergie, F, H	16, Glutenallergie, F	Glutenallergie	1, Glutenallergie, F

* laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ** vegane/allergenfreie Kost (Ausnahmen werden gesondert ausgewiesen, Sellerie immer enthalten)

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz, 17 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat und Konservierungsmittel, 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, 20 mit Schweinefleisch
Allergenkennzeichnung: enthält A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)*, B Fisch*, C Krebstiere*, D Schwefeldioxid und Sulfite, E Sellerie*, F Milch* und Laktose, G Sesamsamen*, H Nüsse*, I Eier*, J Lupinen*, K Senf*, L Soja*, M Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)

Telefon: (0351) 27518328

SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE VOM **04.11.2019** BIS **08.11.2019**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sparmenü (DGE-Menü*)				
Fischfrikadelle in Senfsoße mit Kartoffeln und Möhren	Nudeln mit Brokkoli- Käsesoße	Thüringer Bratwurst vom Schwein mit Kartoffelbrei und Sauerkraut	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Brötchen	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus
I, B, Glutenallergie, F, E, K	F, E	11, 17, 20, Glutenallergie, F, E	Glutenallergie, E	11, I, Glutenallergie, F
Vollwertmenü				
Jägerschnitzel - gebratene Jagdwurst - mit gemischten Vollkornnudeln und Tomatensoße	Schweinebraten in Burgundersoße mit Knödeln und Rotkohl	2 Fischnuggets in Tomatensoße mit gemischten Vollkornnudeln	Bifteki aus Rinderhackfleisch mit Kräuterrösti und Pilzsoße	Chili con Carne mit Kurkumareis
16, 20, I, Glutenallergie, F, E	20, I, Glutenallergie, F, E, K	I, B, Glutenallergie, F, E	I, Glutenallergie, F, E	20, E
Vitalmenü (vegetarisch)				
Vegetarisches Gemüse-Knusper-Dino-Schnitzel mit Erbsen und Kartoffelpüree	Spaghetti mit Kräuterpesto, Tomaten, Zucchini und Auberginen	Quinoa-Linsen-Kräutertopf mit einem Kartoffelrösti und Butter	Vegetarische Hirtenpfanne mit Nudelreis, Feta und griechischem Gemüse	Bratkartoffeln mit einem gebackenem Maiskolben und Tomaten-Kräuterdip
I, Glutenallergie, F, E,	E	Glutenallergie, F, E	Glutenallergie, F, E	E
Salat der Woche				
Großer Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Dressing und Brot	Großer Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Dressing und Brot	Großer Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Dressing und Brot	Großer Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Dressing und Brot	Großer Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Dressing und Brot
16, 20, I, Glutenallergie, F	16, 20, I, Glutenallergie, F	16, 20, I, Glutenallergie, F	16, 20, I, Glutenallergie, F	16, 20, I, Glutenallergie, F
Extra				
Rohkost	Frisches Obst	Schokoladenpudding	Fruchtdessert	Suppe der Saison

E	Fruktose Unverträgl.	I, F, H	F, H	I, Glutenallergie, F, H, E
Vesper				
Knäcke mit Käse, Obst	Vanillepudding, Obst, Gebäck	Bananenbrot, Gemüse	Butterbrot mit Geflügelsalami, Obst	Brötchen mit Frischkäse, Gemüsesticks
	2, I, F	Glutenallergie, F	17, Fruktose Unverträgl., Glutenallergie, F	Glutenallergie, F

* laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ** vegane/allergenfreie Kost (Ausnahmen werden gesondert ausgewiesen, Sellerie immer enthalten)

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz, 17 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat und Konservierungsmittel, 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, 20 mit Schweinefleisch
Allergenkennzeichnung: enthält A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)*, B Fisch*, C Krebstiere*, D Schwefeldioxid und Sulfite, E Sellerie*, F Milch* und Laktose, G Sesamsamen*, H Nüsse*, I Eier*, J Lupinen*, K Senf*, L Soja*, M Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)

Telefon: (0351) 27518328

SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE VOM 11.11.2019 BIS 15.11.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sparmenü (DGE-Menü*)				
Gemischte Vollkornspirelli mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella	Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffeln und Mischgemüse	Ragout von Lachs und Seelhecht mit Reis und Gemüse	Kräuterquark mit Kartoffeln, saurer Gurke und Butter	Nudeleintopf mit Hühnchen, buntem Gemüse und Brötchen
I, Glutenallergie, F, E	20, I, Glutenallergie	I, B, Glutenallergie, F, E	2, 11, F, E	I, Geflügel, Glutenallergie, E
Vollwertmenü				
Gebratene Hähnchenbrust mit einem Pastinaken-Steckrübenrösti, Gemüse und Soße	Riesen-Germknödel mit Vanillesoße	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Knödeln	Gegrilltes Schweinesteak "Zigeuner Art" - in einer Letscho-Gemüsesoße - mit Bratkartoffeln	Königsberger Kochklops vom Schwein in Kräuterrahmsoße mit Vollkornreis und Rohkost
17, I, Glutenallergie, F, E	I, Glutenallergie, F, H	20, Glutenallergie, E	20, I, Glutenallergie, E	20, I, Glutenallergie, F, E
Vitalmenü (vegetarisch)				
Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Kartoffelpüree, Asia-Gemüse und frischen Kräutern	Mediterrane Grillgemüse mit einer vegetarisch gefüllten Zucchini und Kartoffeln	Karotten-Vollkornrösti auf Saisongemüse mit Sour Creme	Hirse-Käse-Taler in Kokossoße mit Jasminreis	Schwäbische Maultaschen auf einem saisonalen Gemüsetopf
F, E	I, Glutenallergie, E	Glutenallergie, F, H, E	I, Glutenallergie, F, E	I, Glutenallergie, E
Salat der Woche				
Großer Salat der Saison mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Dressing und Brot	Großer Salat der Saison mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Dressing und Brot	Großer Salat der Saison mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Dressing und Brot	Großer Salat der Saison mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Dressing und Brot	Großer Salat der Saison mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Dressing und Brot
2, I, Glutenallergie, F, E	2, I, Glutenallergie, F, E	2, I, Glutenallergie, F, E	2, I, Glutenallergie, F, E	2, I, Glutenallergie, F, E
Extra				

Frisches Obst	Beerenquark	Gurkensalat	Frisches Obst	Pudding
Fruktose Unverträgl.	F	F, E	Fruktose Unverträgl.	F, H
Vesper				
Milchhörnchen mit Butter, Obst	Möhrensalat mit Mandarine, Zwieback mit Butter	Kleine Frikadelle mit Brot, Obst	Vollkorntoast mit Käse, Apfel	Butterbrötchen und Gurke
I, Glutenallergie, F	11, Glutenallergie, F	20, I, Glutenallergie, F	I, Glutenallergie, F	Glutenallergie, F

* laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ** vegane/allergenfreie Kost (Ausnahmen werden gesondert ausgewiesen, Sellerie immer enthalten)

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz, 17 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel, 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, 20 mit Schweinefleisch
Allergenkennzeichnung: enthält A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)*, B Fisch*, C Krebstiere*, D Schwefeldioxid und Sulfite, E Sellerie*, F Milch* und Laktose, G Sesamsamen*, H Nüsse*, I Eier*, J Lupinen*, K Senf*, L Soja*, M Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)

Telefon: (0351) 27518328