

# Speiseplan

| Woche 17/2026                               | Montag 20.04.2026  | Dienstag 21.04.2026   | Mittwoch 22.04.2026  | Donnerstag 23.04.2026   | Freitag 24.04.2026  |
|---|--|---|--|---|---|
| <b>Menü 1</b><br><br>4,30 €                 | Sächsische Kartoffelsuppe h,i,<br>Geflügelwiener 01,03,07,13, 1 Scheibe<br>Brot c,c1,c2, Buttermilchdessert b,08 | HähnchenDino a,c,c1,h,<br>Petersiliensauce 08,<br>Karottengemüse b,08,<br>Kartoffelpüree b,08, Obst - Gemüse<br>Korb              | Wendeli Nudeln a,c,c1, Amatriciana<br>Schinkentomatensauce b,h,08,<br>Reibekäse b,n,01,02,08, Fruchtojoghurt<br>08 | Panierter Seefisch c,c1,<br>Petersiliensauce 08, Buttererbsen<br>b,08, Kartoffelpüree b,08,<br>Gemüsesticks           | Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08,<br>Hefeklöße a,b,c1,01,08, Kirschsauce |
| <b>Menü 2<br/>Vegetarisch</b><br><br>4,30 € | Linseneintopf vegetarisch 08, 1<br>Scheibe Brot c,c1,c2,<br>Buttermilchdessert b,08                              | Blumenkohl - Käsemedallion b,c1,08,<br>Petersiliensauce 08,<br>Karottengemüse b,08,<br>Kartoffelpüree b,08, Obst - Gemüse<br>Korb | Wendeli Nudeln a,c,c1, Paprika-<br>Carbonara b,c1,08, Reibekäse<br>b,n,01,02,08, Fruchtojoghurt 08                 | Paprika-Haferflockenbratling c,c4,<br>Petersiliensauce 08, Buttererbsen<br>b,08, Kartoffelpüree b,08,<br>Gemüsesticks | Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08,<br>Gemüsecurry, Basmati-Duftreis       |
|   |  |   |  |   |   |
|   |  |   |  |   |   |
|   |  |   |  |   |   |
|   |  |   |  |   |   |
|   |  |   |  |   |   |
|   |  |   |  |   |   |
|   |  |   |  |   |   |

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;  
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE