

Speiseplan

| Woche 25/2026 | Montag 15.06.2026 | Dienstag 16.06.2026 | Mittwoch 17.06.2026 | Donnerstag 18.06.2026 | Freitag 19.06.2026 |
|---|--|--|--|--|---|
| Menü 1 4,30 € | Sächsische Kartoffelsuppe h,i, Geflügelwiener 01,03,07,13, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Buttermilchdessert b,08 | Geflügelschnitzel c1, Rahmsauce 02,08, Salzkartoffeln, Mais-Paprika- Gemüse, Obst | Vollkornnudeln c,c1, Sauce Carbonara b,c1,03,07,08, Grießpudding b,c1,08 | Seelachswürfel 08, Tomatensoße c1, Zucchinirahmgemüse b,c,c1,08, Eblyweizen c,c1, Obst | Kartoffelpuffer c1,03, Fruchtmousse c,02,03,05, Karotten-Apfelsalat 01,03,05 |
| Menü 2 Vegetarisch 4,30 € | Linseneintopf vegetarisch 08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Buttermilchdessert b,08 | Vegetarisches Schnitzel a,b,c1,c4,g,08, Rahmsauce 02,08, Salzkartoffeln, Mais-Paprika-Gemüse, Obst | Vollkornnudeln c,c1, Pesto- Gemüsesauce b,c,c1,e, Grießpudding b,c1,08 | Gemüseglasch 08, Eblyweizen c,c1, Obst | Röstiecken a, Rahmgemüse b,h,08, Karotten-Apfelsalat 01,03,05 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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