

Speiseplan

Woche 43/2022	Montag 24.10.2022	Dienstag 25.10.2022	Mittwoch 26.10.2022	Donnerstag 27.10.2022	Freitag 28.10.2022
Menü 1 2,80 €	Sächsische Kartoffelsuppe ^{h,i} , Geflügelwiener ^{01,03,07,13} , Vollkornbrot ^{c,d} , Schokoladenpudding ^{b,08}	Hühnerfricassee ^{b,c,c1,h,i} , Erbsen- Karottengemüse ^{b,08} , Reis, Obst	Jägerschnitzel vom Schwein ^{a,c,03} , Spiralnudeln ^{c1} , Tomatensoße ^{c1} , Kompott ^{b,08}	Seelachs Grillfilet, Kohlrabi in Rahm ^{b,c1,08} , Kartoffel- Karottenpüree ^{b,08} , Fruchtojoghurt ⁰⁸	Kaiserschmarren ohne Rosine und Mandeln ^{a,b,c1,e,08} , Apfelragout, Rotkrautsalat mit Apfel ⁿ
Menü 2 Vegetarisch 2,80 €	Linseneintopf vegetarisch ⁰⁸ , Vollkornbrot ^{c,d} , Schokoladenpudding ^{b,08}	Eier-Gemüse-Ragout ^{a,b,c,c1,h,i} , Erbsen-Karottengemüse ^{b,08} , Reis, Obst	Grüne Tortellini ^{a,b,c,c1,h} , Tomaten - Basilikumsauce ^{c1} , Kompott ^{b,08}	Gemüsecurry mit Kokosmilch ^{b,c,c1,h} , Kartoffel-Karottenpüree ^{b,08} , Fruchtojoghurt ⁰⁸	Kartoffel-Frischkäse Tasche ^{a,b,08} , Spinat Käsesauce ⁰⁸ , Rotkrautsalat mit Apfel ⁿ
Sonderkost					

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 Natripökelsalz;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