

Speiseplan vom 09.03.2026-15.03.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
		Lauchrahmsuppe	
		Kcal: 85, BE: 0,8	
Leberkäse überbacken Püree 1,4,7,9,11,16 Kcal: 420, BE: 1	Fleischrolle Pommes-frites Krautsalat 1,7,9,11,16 Kcal: 350, BE: 1	Krakauer Püree Rahmkohlrabi 2,4,7,8,10,14,18 Kcal: 430, BE: 1,5	Hühnerfrikassee „Wiesenhof“, Reis, Leipziger Allerlei 2,3,4,7,16,18 Kcal: 430, BE: 1,5
Dessert: 120 Kcal	Dessert: 125 Kcal	Dessert: 120 Kcal	Dessert: 130 Kcal
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
Sächsische Quarkschnitte Zimt-Schmandsce. 1,7,9,11,12,16 Kcal: 360, BE: 0,5	Maultaschen in Gemüse-Sahne- sauce 8,12,16,18 Kcal: 390, BE: 0,5	Vegetarisches Schnitzel Vollkornnudeln 4,11,12,16,17,18,23 Kcal: 370, BE: 1	Mini-Germknödel Vanillesauce 8,12,16,18 Kcal: 380, BE: 1

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. Säuerungsmittel, 3. Konservierungsmittel, 4. Verdickungsmittel, 5. Antioxidationsmittel, 6. Nitritpökelsalz, 7. Süßungsmittel, 8. Phosphat, 9. Aroma, 10. gewachst

Allergene: 11. Gluten, 12. Ei, 13. Fisch, 14. Erdnüsse, 15. Soja, 16. Milchprodukte, 17. Sellerie, 18. Senf, 19. Sesamsamen, 20. Schwefel, 21. Lupinen, 22. Mandeln, 23. Haselnüsse, 24. Walnüsse, 25. Cashewkerne, 26. Pekanüsse, 27. Paranüsse, 28. Pistazien, 29. Macadamianüsse

Speiseplan vom 09.03.2026-15.03.2026



Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	Menü I	Menü I
		Rindfleischsuppe
		Kcal: 85, BE: 0,7
Kibbelinge „Den Haag“	Linsensuppe	Kräuterschnitzel „sahnig“
Kartoffeln	Bockwurst	Herzoginkartoffeln
Salat		Mischgemüse
1,4,7,13,16,19	4,16,18	4,7,16,18,19
Kcal: 380, BE: 1	Kcal: 350, BE: 1	Kcal: 380, BE: 1
Dessert: 130 Kcal	Dessert: 125 Kcal	Dessert: 135 Kcal
Menü II	Menü II	Menü II
Eier in Senfsauce	Kartoffel-	Tafelspitz „Dubarry“
Püree	Gemüsesuppe	Kartoffeln
Rahmspinat	Mettwurst	Blumenkohl
1,4,7,12,16,19	3,6,8,16,18	4,7,11,16
Kcal: 360, BE: 1	Kcal: 340, BE: 1	Kcal: 430, BE: 1,5

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. Säuerungsmittel, 3. Konservierungsmittel, 4. Verdickungsmittel, 5. Antioxidationsmittel, 6. Nitritpökelsalz, 7. Süßungsmittel, 8. Phosphat, 9. Aroma, 10. gewachst

Allergene: 11. Gluten, 12. Ei, 13. Fisch, 14. Erdnüsse, 15. Soja, 16. Milchprodukte, 17. Sellerie, 18. Senf, 19. Sesamsamen, 20. Schwefel, 21. Lupinen, 22. Mandeln, 23. Haselnüsse, 24. Walnüsse, 25. Cashewkerne, 26. Pekanüsse, 27. Paranüsse, 28. Pistazien, 29. Macadamianüsse