

## Speiseplan vom 25.08.2025-31.08.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	Kohlroulade mit kräftiger Soße Salzkartoffeln <input type="radio"/>	Hackbällchen in Tomatensoße Gabelspaghetti <sup>1</sup> Gurkensalat  <input type="radio"/>	veg. Kohlroulade mit kräftiger Soße Salzkartoffeln <input type="radio"/>
<b>Dienstag</b>	Waldfruchtjoghurt <sup>7</sup> Hackfleisch -Lauchpfanne mit Frischkäsesoße Kartoffeln Erdbeerquark <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Waldfruchtjoghurt <sup>7</sup> Putengeschnetzeltes in Champignonrahm <sup>7</sup> Reis Erdbeerquark <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Waldfruchtjoghurt <sup>7</sup> Linsenhackbraten Möhrengemüse in Rahm <sup>7</sup> Kartoffeln Erdbeerquark <input type="radio"/>
<b>Mittwoch</b>	<input type="radio"/> Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Heidelbeergrütze <input type="radio"/>	Gefüllte Pfannkuchen mit Heidelbeergrütze <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen, frischen Früchten und Dressing <sup>7</sup> Heidelbeergrütze <input type="radio"/>
<b>Donnerstag</b>	<input type="radio"/> Paniertes Schweine Cordon Bleu Leipziger Allerlei Kartoffelpürree <sup>7</sup> Schokopudding mit Vanillesoße <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Kohlrabi in Bechamelsoße mit Würfelschinken <sup>c,m</sup> Kartoffelpürree <sup>7</sup> Schokopudding mit Vanillesoße <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Bratling Leipziger Allerlei Kartoffelpürree <sup>7</sup> Schokopudding mit Vanillesoße <sup>7</sup> <input type="radio"/>
<b>Freitag</b>	Seelachs in Kräutersoße <sup>4</sup> Wedges Rote Beetesalat Himbeerquark <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Gemüse- Fischcurry <sup>4</sup> Wildreis Rote Beetesalat Himbeerquark <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Eierfrikassee Wildreis Rote Beetesalat Himbeerquark <sup>7</sup> <input type="radio"/>
<b>Samstag</b>	Chili con Carne  <input type="radio"/> Götterspeise Kirsche <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Serbischer Bohneneintopf Schweinefleisch und Speck  Götterspeise Kirsche <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Chili sin Carne (veg.)  Götterspeise Kirsche <input type="radio"/>
<b>Sonntag</b>	Rinderbraten, dunkle Soße Apfelrotkohl Salzkartoffeln <input type="radio"/> Buttermilchspeise Kirsch <sup>7</sup> <input type="radio"/>	Paniertes Hähnchenfilet mit Tomatensoße Reis <input type="radio"/> Buttermilchspeise Kirsch <sup>7</sup> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> Valess Schnitzel, dunkle Soße Apfelrotkohl Salzkartoffeln Buttermilchspeise Kirsch <sup>7</sup> <input type="radio"/>

Vegetarisch



**Allergene:**

Erdnüsse <sup>5</sup>

Senf <sup>10</sup>

**Zusatzstoffe:**

geschwefelt <sup>e</sup>

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel <sup>i</sup>

Fisch



Glutenhaltige Getreide <sup>1</sup>

Sojabohnen <sup>6</sup>

Sesamsamen <sup>11</sup>

mit Farbstoff <sup>a</sup>

geschwärzt <sup>f</sup>

enthält eine Phenylalaninquelle <sup>k</sup>

Geflügel



Krebstiere <sup>2</sup>

Milch <sup>7</sup>

Sulfite <sup>12</sup>

mit Konservierungsstoff <sup>b</sup>

gewachst <sup>g</sup>

mit Nitritpökelsalz <sup>m</sup>

Rindfleisch



Eier <sup>3</sup>

Schalenfrüchte <sup>8</sup>

Lupinen <sup>13</sup>

mit Antioxidationsmittel <sup>c</sup>

mit Phosphat <sup>h</sup>

mit Nitrat <sup>n</sup>

Schweinefleisch



Fische <sup>4</sup>

Sellerie <sup>9</sup>

Weichtiere <sup>14</sup>

mit Geschmacksverstärker <sup>d</sup>

mit Süßungsmittel <sup>i</sup>

Die Diätmahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert