

Speisekarte

Woche vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Chili con Carne ^{E)} , dazu ein frisches Brötchen ^{A)} 500 kcal	Möhreneintopf ^{E)} mit Rindfleisch 450 kcal
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße mit Reis ^{5,A,E,F)} 650 kcal	Hackbällchen mit Jägersoße ^{A,F,K,I)} und Kartoffelpüree ^{D,F,6)} 650 kcal
Mittwoch	Makkaroni ^{A,I)} mit ungarischem Schweinegulasch ^{A,E,K)} 550 kcal	Gyros ^{E)} mit Tzatziki ^{F)} und Reis ^{F,K,I)} 650 kcal
Donnerstag	Thüringer Mutzbraten mit Sauerkraut ^{5,7)} und Semmelknödel ^{A)} 800 kcal	Schweineschnitzel ^{A,I)} und Kartoffelsalat ^{E,F,K)} dazu Rohkostsalat ^{1,4,5,7)} 750 kcal
Freitag	Fisch ^{B)} auf Bandnudeln ^{A)} mit cremiger Sahnesoße ^{F,I)} 650 kcal	Grießbrei ^{A,F)} mit Zimt-Zucker und Schattenmorellen ⁷⁾ 450 kcal
Samstag	Italienische Tomatensuppe mit Tortellini ^{A,E,I)} 450 kcal	Pichelsteiner Eintopf ^{A,E)} mit Rind- und Schweinefleisch 450 kcal
Sonntag	Lammbraten ^{A,E)} mit Speckbohnen ^{5,7,A)} und Klößen ^{A,D,7)} 800 kcal	Spanferkelrollbraten ^{A,E)} mit „Leipziger Allerlei“ ^{A,F)} und Klößen ^{7,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Bauernspaghetti Montag bis Freitag	Nicht an Feiertagen!

Änderungen vorbehalten!

Alle Gerichte sind wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree erhältlich.

Inhaltsstoffe:

- *1 = Konservierungsstoff
- *2 = Farbstoffe
- *3 = Antioxidationsmittel
- *4 = Geschmacksverstärker

Allergene:

- *5 = Süßungsmittel
- *6 = Phosphat
- *7 = Säuerungsmittel
- *8 = Nitritpökelsalz
- *A = Getreideprodukte (Weizengluten)
- *B = Fisch
- *C = Krebstiere
- *D = Schwefeldioxyde und Sulfite

- *E = Sellerie
- *F = Milch und Laktose
- *G = Sesamsamen
- *H = Nüsse
- *I = Eier

- *J = Lupinen
- *K = Senf
- *L = Soja
- *M = Weichtiere
- *N = Erdnüsse