

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 48 24. - 30. Nov 2024	Gemüsecremesuppe ^{fg}	Sahnegulasch mit Knödel und Rotkohl ^{gfa}	Tilapia mit Tomatenreis	Milchreis mit Apfelmus ^f	Käseboulette mit Pürree und Mischgemüse
	Kompott	Obst	Salat	Süppchen ^{gf}	Zitronenquark
KW 49 01. – 07. Dez 2025	Gräupchen ^{g6}	Ragout vom Huhn mit Spätzle ^{gfa}	Fischragout mit Bulgur ^{ga}	Eier in Senfsauce und Kartoffeln ^f	Nudeln mit Gemüsebolgnese
	Pudding ^f	Obst	Lebkuchenjoghurt ^{af}	Rote Beete	Kompott
KW 50 08. - 14. Dez 2025	Brühreis ^{5g}	Jagdwurstscheiben mit Nudeln und Tomatensauce ^{a1234}	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Erbsen ^{fa}	Grießbrei mit Erdbeersauce ^{af}	gebratene Kartoffeln mit Rührei
	Pudding ^f	Obst	Quarkspeise ^f	Süppchen ^f	Salat
KW 51 15. – 21 Dez 2025	Wintereintopf vom Gemüse ^{gf}	Chicken Nuggets mit Kartoffelecken und Dipp ^{fa}	Fischfrikadelle mit Mauke ^{fa}	Bratreis mit Kürbissauce und Brokkolipuffer ^{af}	Nudeln mit Tomatensauce
	Obst	Gemüesticks	Salat	Kekse	Kompott

unsere regionalen Partner: Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Großenhainer Geflügelhof (Eier), Markersdorfer Agrargenossenschaft (Kartoffeln), Ritter Mühle Rennersdorf (Mehl, Haferflocken), Riesa Nudeln, Waldheimer Gewürze,

verwendete Allergene: 1-Nitrat, 2-Antioxidationsmittel, 3- Phosphat, 4- Schweinefleisch, 5-Hühnchenfleisch, 6-Rind, a- gluten(Weizen), b-ei, c- Fisch, d- Erdnüsse, e- Soja, f- Laktose, g- Sellerie, h- Sesam, i- Lupinen, j- Krebstiere

Sie erreichen uns unter 03581 3891803 oder 0172 9290357 (auch WhatsApp) oder emmerichs2010@freenet.de

Für jedes Gericht bieten wir eine vergleichbare ovo-lacto-vegetable Alternative und selbstverständlich ein Ausweichessen für Kinder mit Allergien bzw. kulturspezifischer Essgewohnheiten an.