

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 42 29. Sept - 03. Okt 2024	MöhrenKaßlerEintopf ^{f1234} g	Fleischkäse mit bayrisch Kraut und Kartoffeln ¹²³⁴	Fischboulette mit RisiBisi und Tomatensauce ^a	Milchreis mit Apfelmus ^f	Feiertag
	Obst	Kompott	Apfelmus	Süppchen ^{gf}	
KW 43 06. – 10. Okt 2025	schwäbischer Eintopf mit Fleisch und Gemüse ^{ab4}	Hühnerfrikassee mit Reis ^{g5f}	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei ^{af}	gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln ^f	Nudeln mit Käsesauce ^{af}
	Kompott	Obst	Salat	Quarkspeise ^f	Joghurt ^f
KW 44 13. - 17 Okt 2025	Gräupchen ^{a6}	Nudeln mit Wurstgulasch ^{a1234}	gebratener Tilapia mit KartoffelMöhrenpü ^f	Zuckernudeln mit Vanillesauce ^{af}	Kürbispuffer mit Gemüse und Dipp ^{af}
	Pudding ^f	Obst	Salat	Süppchen ^{gf}	Kuchen ^{abf}
KW 45 20. – 25 Okt. 2025	Brühnudeln ^{a5}	Hähnchenbraten mit Buttergemüse und Knödeln ^{af}	gedünsteter, gemüsiger Fisch mit Kartoffeln	Eiragout mit Bulgur ^{af}	Kartoffelbrei mit buntem Gemüse und Haferflockenbratling ^{af}
	Pudding ^f	Obst	Quarkspeise ^f	Salat	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-vegetabile Alternative und selbstverständlich ein Ausweichessen für Kinder mit Allergien bzw. kulturspezifischer Essgewohnheiten an.