

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 18 27. Apr. - 01. Mai 2026	cremiger Eintopf von Gemüse, Kartoffeln und Fleisch ^{f4}	Nudeln mit Wurstgulasch ^{a1234}	Fischstäbchen mit Mauke und Gemüse ^{fa}	panierter Blumenkohl mit Kartoffeln und Sauce ^{af}	Feiertag
	Obst	Kompott	Porridge ^a	Fruchtjoghurt ^f	
KW 19 04. - 08. Mai 2026	Brühkartoffeln	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Knödeln ^a	gedünsteter Fisch mit Kartoffeln und Sauce ^f	Milchreis mit Apfelmus und ZuckerZimt ^f	Nudeln mit vegetarischer Carbonara ^a
	Pudding ^f	Kompott	Salat	Süppchen ^{fg}	Quarkspeise ^f
KW 20 11. - 15. Mai 2026	Tomatensuppe mit Gemüse, Hack und Reis ⁴	Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Mischgemüse ^{a1234ff}	gebratener Pangasius mit Reis und Senfsauce ^f	Nudeln mit Gemüsebolognese ^a	Kartoffeln mit Gemüsegulasch
	Obst	Kompott	Salat	Pudding ^f	Saft
KW 21 18. - 22 Mai 2026	Kartoffelsuppe mit Wurst ^{f1234}	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei ^{f1234}	Fischragout mit Nudeln ^a	Pancakes mit Fruchtmus ^{fab}	Kartoffeln mit buntem Eiragout ^f
	Obst	Kompott	Fruchtgrutze mit Vanillesauce ^f	Süppchen ^{fg}	Fruchtjoghurt ^f

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 Ausweichen für Kinder mit Allergien bzw. kulturspezifischer Essgewohnheiten an.