

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 13 17. – 21. Mrz. 2025	Linseneintopf	Geschnetzeltes mit Spätzle ^{fab5}	Tilapiafilet mit Kartoffeln und Gemüsesauce	panierter Blumenkohl mit Kartoffelbrei ^{fa}	Couscous mit Gemüse und Paprikasauce ^a
	Schokopudding mit Erdbeersauce ^f	Obst	Gurkensalat	Kompott	Fruchtquark ^f
KW 14 24. - 28. Mrz. 2024	Kartoffelsuppe mit Wurst ^{1234f}	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Kartoffelbrei ^f	gedünsteter Fisch mit Ofenkartoffeln und Kräuterdipp ^f	Hefeklöße mit Vanillesauce ^{fab}	Nudeln mit Tomatensauce und Käse ^{fa}
	Obst	Kompott	Gemüsesticks	Süppchen ^{fg}	Müsli mit Joghurt ^{fa}
KW 15 31. Mrz – 04. Apr 2025	Brühreis ⁵	Nudeln wir Wurstgulasch ^{a1324}	Fischragout mit Reis	Kartoffeln mit Spinat und Rührei ^f	Knödel mit Gemüsegulasch ^{ag}
	Vanillepudding mit Schokosauce ^f	Obst	Kuchen ^{fab}	Fruchtjoghurt ^f	Kompott
KW 16 07. - 11. Apr 2025	Eintopf á la Chillie ⁴	Putenbraten mit Möhrchen und Knödel ^a	panierter Seelachs mit Bulgur und Kräutersenssauce ^{fa}	Grießbrei mit Fruchtsauce ^{fa}	Kartoffelbrei mit Pfannengemüse und Currysauce ^f
	Kompott	Obst	MöhrenSellerieSalat	Süppchen ^{fg}	Fruchtquark ^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 Ausweichessen für Kinder mit Allergien bzw. kulturspezifischer Essgewohnheiten an.