

Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 21 12. – 16. Mai. 2025	Möhreneintopf ^{fg4}	Wurstnudeln mit Tomatensauce ^{1234a}	Tilpafielt gebraten mit GemüseReispfanne und Sauce ^f	Kartoffeln mit Spinat und Rührei ^f	Kartoffelbrei mit Gemüse und Currysauce ^f
	Kompott	Obst	Fruchtjoghurt ^f	Pudding ^f	Porridge ^a
KW 22 19. - 23. Mai. 2024	sommerlicher Kräutereintopf	Hähnchenstreifen mit Gemüsesahnesauce und Reis ^f	panierter Pangasius mit Kartoffelbrei ^f	Grießbrei mit Erdbeersauce ^{af}	Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse ^{fa}
	Pudding ^f	Obst	Gurkensalat	Süppchen ^{gf}	Kompott
KW 23 26. – 30. Mai 2025	Kartoffelsuppe ^{gf}	Putenbraten mit Rotkohl und Knödeln ^a	Fischsoljanka mit Nudeln ^a	Vatertag	Kartoffeln mit Gemüsegulasch ^g
	Kompott	Obst	Joghurt mit Müsli ^f		Kompott
KW 24 02. - 06. Juni 2025	Tomatensuppe mit Reis	Schnitzelchen mit Mischgemüse und Kartoffelbrei ^{a4f}	mehlierter Pangasius mit Ofengemüse und Kartoffelspalten	Hefeklöße mit Vanillesauce ^{fs}	Kässpätzle mit Gemüse ^{af}
	Quarkspeise ^f	Obst	Kräuterquark ^f	Süppchen ^{gf}	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.