Speiseplan 29.09.25 - 03.10.2025

Suppenglück Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 € Land, Meer & Garten_ Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Spezial

Montag 29.09

siehe Speiseplan September

Dienstag 30.09

siehe Speiseplan September

Mittwoch

Grüne Bohnensuppe<(mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch)×a1,a,i,j,B,3> dazu Weißkraut-Rohkost

Tomatensuppe und Reis <a,a1,i,j,B,2,3,4> dazu Rotkrautsalat

Römerbraten mit Soße <a1,a,g,i> dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln Putenrollbraten mit Soße<g> dazu Mischgemüse <a1,a,c,f,g> und Kartoffeln - 4,90 €

Donnerstag 02.10

Soljanka mit Brötchen<a;>

Veg. Frühlingsröllchen <a,a1,f> mit Sojasoße <f,g,4> und Kurkumareis Backfischfilet (Alaska-Seelachs) <a,a1,d,j> mit Kräutersoße <a,a1,f,g,3> und Kartoffelpüree<g,3> Feuerspieß "Budapest" <a1,a,c,B,4> mit Soße <a1,a> dazu Paprika-Maisgemüse <a1,a,f,g> und Reis - 4,90 €

Freitag 03.10

Tag der Deutschen Einheit



Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer. Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

Speiseplan 06.10.25 - 10.10.2025

Suppenglück Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 € Land, Meer & Garten_ _.
Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €.

Bistro Spezial

Montag 06.10 Schnippelbohnensuppe mit Schweinefleisch <a1,a,i,j,B,3> dazu Dessert Gemüse-Reis-Pfanne(Paprika, Porree,Zucchini) mit leichter Kräutersoße <a,a1,f,g,3> dazu Dessert

Gabelspaghetti <a1,a,c,f,j,k,m> mit Sauce Bolognese <a1,a,B,3> Schweinesteak mit
Rahmchampignons<a1,a,f,g> und
Petersilienkartoffeln
4,90 €

Dienstag 07.10 Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Vollkornbrot <a,a1,a2,k> und Obst Tortellini mit veg. Füllung <a1,a,c> mit Käserahmsoße<a1,a,f,g,3>

Fischli (aus Seefisch)<a1,a,d,f> mit Vollkornreis <a,a1,a2,a3,a4> dazu Dillsoße <a1,a,f,g>, Obst

Rinderschmorbraten mit Soße<g,i>dazu Rotkohl <a,a1,B,7> und Klöße 4,90 €

Mittwoch 08.10 Fischpfanne «(mit Seelachs)» mit Frühlingsgemüse«a,a1,d,f,g» und Butterreis «g» dazu Weißkraut-Rohkost Veg. Schnitzel <a1,a,c,g,i> mit BIO - Mischgemüse <a1,a,g,i>. Soße <f,g> und Kartoffelpüree <g,3>, Weißkraut-Rohkost Gehacktesstippe <a1,a,i,B> mit Kartoffelpüree<g,3> dazu Weißkraut-Rohkost

Mibrag- Currywurst mit Pommes 4,90 €

Donnerstag 09.10

Vegetarischer Möhreneintopf <a1,a,f,g,3> mit Kartoffelstückchen und Petersilie dazu Obst Quarkkeulchen <a1,a,g> dazu Soße mit Vanillegeschmack <a1,a,a2,a3,a4,f,g,3> und Obst

Szegediner Gulasch <a1,a,g,B> mit Semmelknödel <a1,a,c> dazu Obst Bayr. Leberkäse <B,2,4> mit Soße<a1,a,g,i> dazu Mischgemüse <a1,a,c,f,g> und Kartoffeln 4,90 €

Freitag

Kohlrabicremesuppe <a1,a,g,i,B> dazu hausgem. Joghurtspeise <g,2,3,4>

Grießbrei <a1,a,g> mit Mandarinenkompott Gebratene Bockwurst <i,j,B,C,6,2,4> mit Letscho <a1,a,3> und Kartoffelpüree<g,3> Marinierter Hering<c,g,2,3,5> mit Salzkartoffeln 4,90 €

SAXONIA-CATERING

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer. Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

Speiseplan 13.10.25 - 17.10.2025

Suppenglück Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 € Land, Meer & Garten_ _.
Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €.

Bistro Spezial

Montag 13.10

Gemüseterrine <(Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl)><a,a1,i,3> Dessert Hörnchennudeln<a1,a,c,f> mit Tomatensoße "Napoli" <a1,a,3>

Putengulasch mit Pilzen<a,a1,g> dazu Vollkornreis <a,a1,a2,a3,a4> und Dessert Böhmischer Kräuterbraten mit Rahm-Blumenkohl<a1,c,f,g> dazu Bratensoße<a1,a,g,i> und Knödel <a,a1,c> 4.90 €

Dienstag 14.10 Graupensuppe<(Karotten, Erbsen, Kohlrabi)> mit Kasselerfleisch <a,a3,i,B,2,3,4> dazu Obst

Quarkkeulchen <a1,a,g> mit Apfelmus <2>

Seelachsfilet "natur" <d> in Senfsoße <a1,a,f,g,j> mit Reis dazu Obst

Schweineschnitzel "Wiener Art" <a1,a,B> mit Soße<a1,a> dazu junge Erbsen "natur" und Petersilienkartoffeln 4,90 €

Mittwoch

Deftige Linsensuppe mit Rotwurst <a1,c,f,g,i,j,B,6,2,3,4> dazu Rotkohl-Rohkost Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten <a1,a,c> mit pikanter Soße <f,g> dazu Rotkohl-Rohkost

Fleischkäse <B,2,4> in Bratensoße <a1,a> mit Bayrisch Kraut <a,a1,i,B> und Kartoffeln Königsberger Klopse <a1,a,g,B> mit Kapernsoße <a1,a,f,g> undKartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost 4,90 €

Donnerstag

Reissuppe mit Fleischklößchen und Gemüse<a1,a,c,i,B,C> dazu Vollkornbrot <a1,a,a2,k>

Gemüsebällchen <a1,a,f,i> in Sahnesoße <f,g> dazu BIO - Reis Gebratene Leber <a1,a,B> in Zwiebelsoße<a1,a,f,g,i> dazu Kartoffelpüree <g,3> und Gurkenhäppchen <5>

Schweinesteak mit Rahmchampignons <a1,a,f,g> und Petersilienkartoffeln 4,90 €

Freitag

Kohlrabi-Möhreneintopf <a1,a,i,B,3> dazu hausgem. Quarkspeise<g,3,4>

Gebratenes Seelachsfilet<a1,a,d> mit Butter-Zitronensoße <a1,a,c,f,g> und Kartoffelpüree <g,3> dazu hausgem. Quarkspeise <g,3,4>

Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln) mit Kartoffelpüree <g,3>

Dönerbag mit Pommes 5,50 €

SAXONIA-CATERING

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer. Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

Speiseplan 20.10.25 - 24.10.2025

Suppenglück Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 € Land, Meer & Garten_
Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Spezial

Montag 20.10

Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) <g> Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen <a,a1>) mit pikanter Tomatensoße<a1,a>

Buntes Eierfrikassee (mit Gemüseeinlage) <a,a2,c,f,g,i> dazu Kartoffeln Bandnudeln <a,a1> mit Gulasch und Waldpilzsoße <f,g,2> dazu Dessert 4,90 €

Dienstag 21.10

Hefeklöße <a1,a,c> heißer Heidelbeersoße <a,a1,a2,a3,a4,f,g,3> Brokkoli-Knusper-Nuggets <a1,a,c,a3,f,g,h,i> mit Kräutersoße <a1,a,f,g,3> und Kartoffelpüree<g,3> dazu Obst

Nudeln<a1,a,c,f> mit Tomatensoße und Wurstwürfeln <a,a1,j,B,2,3,4> dazu Obst Dicke Rippe mit Sauerkraut dazu Soße<a1,a,i> und Semmelknödel <a1,a,c> 4,90 €

Mittwoch

Grüne Bohnensuppe<(mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch)><a1,a,i,j,B,3> dazu Weißkraut-Rohkost

Gemüsefrikadelle<a,a1,a2,c,i> mit Tomatensoße<3> und Kartoffelpüree <g,3> Hähnchenschnitzel<a1,a> mit Soße<g> dazu Mischgemüse <a,a1,c,f,g> und Kartoffeln - Döner Tag -Frisches Fleisch vom Spieß (auch vegetarisch Falafel) mit Salat, Gurke, Tomate und 3 Soßen nach Wahl - 5,50 €

Donnerstag 23.10

Tomatencremesuppe <a,a1> dazu Dessert Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise<a1,a,c,f,g> mit Salzkartoffeln dazu BIO - Obst

Schweinegulasch "Ungarische Art" <a1,a,B> mit Makkaroni <a1,a,c,f,j,k,m> Marinierter Hering <c,g,2,3,5> und Salzkartoffeln 4,90 €

Freitag 24.10 Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen <a,a1,i> dazu Geflügelwiener <a,c,f,g,i,j,4> und Milchdessert <g>

Bunte Nudeln <a,a1> mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße <3,g>

Hähnchenbrust "natur" in Kräutersoße <a,a1,f,g,3> dazu Möhrengemüse <a1,c,f,g> und Kartoffeln Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsoße<a1,a,f,g,i> und Bratkartoffeln 4,90 €

SAXONIA-CATERING

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer. Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

Speiseplan 27.10.25 - 31.10.2025

Suppenglück Mitarbeiter - 4,40 € / Gast - 5,40 €

VeggieZauber & ZuckerLiebe Mitarbeiter - 4,50 € / Gast - 5,50 € Land, Meer & Garten_ Mitarbeiter - 4,90 € / Gast - 5,90 €

Bistro Spezial

Montag 27.10

Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen und Schnittlauch <a,a1,f,g,3> Grießbrei mit Vanillegeschmack <3,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,h> dazu Zucker/Zimt und Obst

Putengeschnetzeltes <Pilze und Zwiebeln><a,a1,2> mit Reis

Pilzpfanne mit Kochschinkenstreifen <2,4,B,a,a1,i> und Kräuterspätzle <a,a1,c,f> 4,90 €

Dienstag 28.10

Gemüseeintopfmit Eierstich <c,g> dazu Obst Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti <a,a1,c,f,j,k,m> Bouletten<a1,a,c,i,j,B,C> mit Soße <a1,a>und Rotkohl <a,a1,B,7> dazu Kartoffelpüree <g,3>

Rostbratwurst "Thüringer Art" <4,B,j> mit Sauerkraut <B,a,a1> und Kartoffeln 4,90 €

Mittwoch

Kesselgulaschsuppe <3,B,a,a1> mit Brötchen <a1,a2,f,g,j,k>

Kohlrabi-Medaillons <a,a1,c,i> in Kräutersoße <a,a1,f,g,3> mit Vollkornreis <a,a1,a2,a3,a4> Fischburger <a,a1,c,d,g,i,j,k> in Dillsoße <a,a1,f,g> dazu Kartoffelpüree <g,3> Gekochte Eier <c> in Senfsoße <a,a1,f,g,j> dazu Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost 490 €

Donnerstag 30.10

Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <3,B,a,a1,i>

Pikanter Kräuterquark <g> mit Petersilienkartoffeln dazu BIO - Obst Sülze "Hausmacher Art" <2,4> in Remouladensoße <3,5,c,g> dazu Bratkartoffeln Mibrag- Burger mit Pommes <a1, c, g, j, k, C, 2, 3, 4> 7,40 €

Freitag 31.10

Reformationstag



Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal. Alle Preise beinhalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer. Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.