

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 13. Juli – 17. Juli 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Pasta mit Tomaten-Wurstgulasch (A: G1, M / Z: 2) Kompott 6,00€	Gedünstetes Fischfilet mit Wurzelgemüse und Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree (A: F, G1, M, S3, / Z: 3) Kompott 8,00€
Dienstag	Krautroulade mit Soße und Salzkartoffeln (A: G1, M) Dessert 8,00€	Schweine-Geschnetzeltes Gärtnerin mit buntem Gemüse, dazu Butterspätzle (A: G1, m) Dessert 8,00€
Mittwoch	Griechische Hirtenpfanne mit Hack, Tomate, Hirtenkäse und milder Peperoni Rohkost (A: G1, E1, M) frisches Obst 8,00€	2 Eier in pikanter Senfsoße, dazu Salzkartoffeln Rohkost (A: G1, M) Dessert 6,00€
Donnerstag	Schweinebraten mit Soße, Kohlrabi-Gemüse und Knödelscheiben (A: G1, M, E1) Kompott 8,00€	Paprika-Zucchini-Ragout mit Gemüsereis (A: G1, M) Kompott 6,00€
Freitag	Milchreis mit Butter und Zimt-Zucker (A: G1, M) Kompott 6,00€	Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffeln, Bauernbrot (A: G1, G 4, S4) Dessert 6,00€

Öffnungszeit der Cafeteria laut Aushang (Mittagessen Montag bis Freitag 11:30Uhr – 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 20. Juli – 24. Juli 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Wikingertopf mit Hackbällchen und buntem Gemüse, dazu Butterspätzle (A: G1, E1) Kompott 8,00€	Gebratene Hähnchenbrust mit Ratatouille-Gemüse, dazu Langkornreis (A: F, M, G1) Kompott 8,00€
Dienstag	Geschmorte Rippchen mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A: G1 / Z: 2) Dessert 8,00€	Gebratene Bockwurst mit fruchtiger Curry-Tomatensoße, dazu Kartoffelecken (A: S2, G1 / Z: 2) Dessert 8,00€
Mittwoch	Gebratener Fischtaler mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln (A: G1, F, M) Kompott 8,00€	Schweinesteak mit Rahmchampignons und Rösti-Ecken (A: G1, M) Kompott 8,00€
Donnerstag	Panierte Hähnchenkeule, dazu Nudelsalat mit Rucola, Tomate und Hirtenkäse Rohkost (A: G1, M, E1) frisches Obst 8,00€	2 Kräutereierkuchen mit Spinat-Frischkäse-Sauce Rohkost (A: G1, M) frisches Obst 6,00€
Freitag	Linseneintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln, Bauernbrot (A: G1, G4, S4 / Z: 2) Dessert 6,00€	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse Bauernbrot (A: G1, G4, S4) Dessert 6,00€

Öffnungszeit der Cafeteria laut Aushang (Mittagessen Montag bis Freitag 11:30Uhr – 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 27. Juli – 31. Juli 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (A: G1, M, E1) Kompott 8,00€	Gebratenes Fischfilet mit Bärlauch-Soße, dazu Dillkartoffeln (A: F, G1) Kompott 8,00€
Dienstag	Geflügelpfännchen mit fruchtigem Curryrahm, dazu Langkornreis (A: G1, M) Dessert 8,00€	Kängurubraten mit Porree-Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A: G1, M) Dessert 8,00€
Mittwoch	Nudelauflauf mit Schinken, Tomate, Basilikum und Parmesan, Rohkost (A: G1, M / Z :2) frisches Obst 8,00€	Schweineschnitzel mit Zitrone, dazu Kartoffel-Gurkensalat, Rohkost (A: G1, M) frisches Obst 8,00€
Donnerstag	Hacksteak mit buntem Bohnengemüse, dazu Rösti-Ecken (A: G1, E1) Kompott 8,00€	Geschmortes Rinderherzragout mit Pilzen und Kartoffelpüree Kompott 8,00€
Freitag	Gemüsegräupchen mit Rindfleisch Bauernbrot (A: G1, G4, S4) Dessert 6,00€	Griechischer Moussaka-Eintopf mit Aubergine, Pasta, Hackfleisch und Hirtenkäse Bauernbrot (A: G1, M, G4, S4) Dessert 6,00€

Öffnungszeit der Cafeteria laut Aushang (Mittagessen Montag bis Freitag 11:30Uhr – 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 03. August – 07. August 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Fruchtig gefüllter Germknödel mit warmer Vanillesoße (A: M, E1, G1) Kompott 6,00€	Gedünstetes Fischfilet mit Wurzelgemüse, Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln (A: F, M, G1) Kompott 8,00€
Dienstag	Hühnerfrikassee mit buntem Marktgemüse und Langkornreis (A: M, G1) Dessert 8,00€	Roster mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree (A: G1, M, S3 / Z: 2, 3) Dessert 8,00€
Mittwoch	Zwiebel-Sahne-Steak mit Schupfnudeln Rohkost (A: M, G1) frisches Obst 8,00€	Gemüselasagne mit Zucchini, Tomate und Käse Rohkost (A: G1, M) frisches Obst 8,00€
Donnerstag	Bunter Hackfleisch-Gemüse-Topf mit Butterspätzle (A: M, G1) Kompott 8,00€	Schweinebraten mit Soße, Rotkraut und Klößen (A: G1, M / Z:2) Kompott 8,00€
Freitag	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch Bauernbrot (A: G1, G4, S4) Dessert 6,00€	Thailändische Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Asiagemüse und Mie-Nudeln Bauernbrot (A: G1, G4, S4) Dessert 6,00€

Öffnungszeit der Cafeteria laut Aushang (Mittagessen Montag bis Freitag 11:30Uhr – 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 10. August – 14. August 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Jägerschnetzeltes mit Pilzen, Porree und Schinken, dazu Butterspätzle (A: G1, M) Dessert 8,00€	Hähnchenschnitzel mit Paprika-Kräuterrahmsoße und Krautnudeln (A: E1, M, G1) Dessert 8,00€
Dienstag	2 Eier in pikanter Senfsoße, dazu Salzkartoffeln (A: E1, S2, M, G1) Kompott 6,00€	Hirtenrolle gefüllt mit Zaziki-Frischkäse, dazu Balkangemüse und Langkornreis (A: G1, M, E1) Kompott 8,00€
Mittwoch	Schweinesteak mit Gemüseletscho, dazu Rösti-Ecken (A: G1) Kompott 8,00€	Putenrollbraten mit Soße, Buttererbsen und Kräuterkartoffeln (A: G1, M) Kompott 8,00€
Donnerstag	Tomaten-Rucola-Pasta mit Basilikum-Sahne-Soße, Rohkost (A: G1, M) frisches Obst 8,00€	Backfisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln, Rohkost (A: F, M, E1) frisches Obst 8,00€
Freitag	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Bockwurst Bauernbrot (A: G1, G4, S4 / Z: 2) Dessert 6,00€	Vogtländische Flecke mit Kartoffeln Bauernbrot (A: G1, G4, S4) Dessert 6,00€

Öffnungszeit der Cafeteria laut Aushang (Mittagessen Montag bis Freitag 11:30Uhr – 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)