

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 08. Juni – 12. Juni 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Bauernroulade mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln Dessert 7,80€	Süßkartoffel-Gemüse-Curry mit Kokosmilch und gedämpftem Couscous Dessert 7,80€
Dienstag	Mini-Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Klößen Kompott 7,80€	Gebratenes Fischfilet mit Tomaten-Basilikum-Soße und Bandnudeln Kompott 7,80€
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit buntem Marktgemüse und Langkornreis frisches Obst 7,80€	Sahniger Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Butter, Rohkost frisches Obst 5,50€
Donnerstag	3 sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus Dessert 5,50€	Zwiebel-Sahne-Steak mit Schupfnudeln Dessert 7,80€
Freitag	Soljanka mit saurer Sahne, Bauernbrot Kompott 5,50€	Süße Milchnudeln mit Zimt-Zucker Kompott 5,50€

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag 11:30 – 16:00 (Mittagessen bis 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 15. Juni – 19. Juni 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Schweineschnitzel mit Rahmblumenkohl und Rösti-Ecken Dessert 7,80€	3 amerikanische Pancakes mit Apfelkompott 5,50€
Dienstag	Schweinebraten mit Soße, grünen Bohnen und Knödelscheiben Kompott 7,80€	Geflügelpfännchen mit Paprika und Schmand, dazu Butterspätzle Kompott 7,80€
Mittwoch	Roster mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert 7,80€	Zucchini-Pilz-Pfanne mit Vollkorn-Pasta Dessert 5,50€
Donnerstag	3 Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, Rohkost frisches Obst 7,80€	Bauernfrühstück mit Bratensoße, Rohkost frisches Obst 7,80€
Freitag	Vogtländischer Flecke-Eintopf mit Kartoffeln Bauernbrot Dessert 5,50€	Brühereis mit Geflügelfleisch und Gemüse, Bauernbrot Dessert 5,50€

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag 11:30 – 16:00 (Mittagessen bis 13:00Uhr)

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