











# Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 11.05.2026	Schweinefrikadelle <b>Aw,C</b> braune Soße Leipziger Allerlei Salzkartoffeln 	Kaiserschmarrn <b>Aw,C,G</b> Vanillesoße <b>G</b>	Frühlingsrolle <b>Aw,C,F</b> Chinagemüse in süß-saurer Soße <b>Aw,F</b> Reis 
<b>Dienstag</b> 12.05.2026	Thüringer Rostbratwurst <b>4</b> Senf <b>J</b> gebundene Möhren <b>G</b> Kartoffelpüree <b>G</b> 	gedünstetes Seelachsfilet <b>D</b> Petersiliensoße <b>G</b> Wachsbohnsalat Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Zucchini, Tomaten und Kartoffeln <b>I</b> 
<b>Mittwoch</b> 13.05.2026	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße <b>3,G,L</b> Rote Bete Salat <b>5</b> Salzkartoffeln	Puten-Ananas-Curry <b>G</b> Salat Reis	Quark-Grießauflauf mit Kirschen <b>Aw,C,G</b> 
<b>Donnerstag</b> 14.05.2026 Christi Himmelfahrt	Käsesoße <b>G</b> Möhren-Apfel-Rohkost <b>3</b> Fusilli-Nudeln <b>Aw</b> 	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis <b>I</b>	Eieromelett <b>C,G</b> buntes Rahmgemüse* <b>G,I</b> Salzkartoffeln 
<b>Freitag</b> 15.05.2026	paniertes Seelachsfilet <b>Aw,D</b> Dill-Senfsoße <b>G,J</b> Salat Reis	Chili con Carne* Roggenbrötchen <b>Agw</b>	Kräuterquark <b>G</b> Salat Salzkartoffeln 
<b>Samstag</b> 16.05.2026	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln <b>I</b>		3 Zucchini-Möhren-Puffer <b>C</b> saure Sahne Dip <b>G</b> Salat 
<b>Sonntag</b> 17.05.2026	Putengulasch Mischgemüse* Salzkartoffeln		Tortelloni "Ricotta- Spinat" <b>Aw,C,G</b> Tomatensoße Salat 

**Legende:**


mit Schweinefleisch



vegetarisch






vegan

Änderung vorbehalten



**Alternativ**  
**bieten wir Ihnen**  
**täglich an:**

Grießbrei <b>5,Aw,G</b> mit Apfelmus <b>3</b> 
Rührei <b>C</b> , Rahmspinat <b>G</b> und Kartoffelpüree <b>G</b> 
Fusilli-Nudeln <b>Aw</b> mit Tomatensoße und Salat 
mit oder ohne geriebenen Hartkäse <b>1,2,G</b>

**Kennzeichnungspflichtige**  
**Zusatzstoffe und Allergene,**  
**bitte Rückseite beachten!**

**Menüänderungen?** Der Menüservice ist montags bis freitags von 12:00 bis 14:00 Uhr unter 0531 595 2601 erreichbar. Änderungswünsche können auch direkt über die App „skbs VitaConnect“ eingegeben werden.

## Frühstück und Abendessen:

entcaffeinierter Kaffee  
schwarzer Tee  
Früchtetee  
Kamillentee  
Fencheltee  
Pfefferminztee



Kaffeessahne **G**  
Zucker  
Süßstoff  
Zitronensaft


Graubrot **Arw**  
Weißbrot **Aw**  
Schwarzbrot **Arw**  
Knäckebrot, dunkel **Ar**  
Zwieback **Agw,F,G**

Butter **G**  
Margarine **1**  
Gouda 30% **G**  
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**  
magerer Kräuterfrischkäse **G**  
fetter Naturfrischkäse **G**  
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**  
Kräuterquark **G**  
magerer Naturschmelzkäse **2,G**  
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**  
Geflügelmortadella **2,3,4**  
Bierschinken **2,3,4**   
Kochschinken **2,3,4** 

Hähnchenstreichpaste **2,3**  
Delikatessleberwurst **2,3** 

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J** 

## zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee  
Brötchen **Agw**  
Roggenbrötchen **Agw,G**  
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz  
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre  
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre  
Honig, cremig

## zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

## Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem \* gekennzeichnet sind.

- **buntes Rahmgemüse:** Gemüsemischung aus Erbsen, Porree, Sellerie und Karotten in heller Soße, mit Sahne verfeinert
- **Chili con Carne:** Schweine-Hackfleisch-Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten
- **Mischgemüse:** aus gelben und orangen Karotten, Kohlrabi und Romanobohnen

## Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

### Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel (n)

### enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.