

# SPEISEPLAN

Aus- und Fortbildungszentrum Meißen  
Speiseplan vom: 05.01.2026 bis 09.01.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen / Eintöpfe</b>	Eierflockensuppe 1,50 € <small>enthält: c,k</small>	Zwiebel - Knoblauchcremesuppe 1,50 € <small>enthält: a,k</small>	Frischkäsecremesuppe mit Kräutern 1,50 € <small>enthält: a,k</small>	Brühnudeleintopf mit Geflügelfleisch, Gemüse und Petersilie 5,00 € <small>enthält: a,k</small>	Käsesuppe 1,50 € <small>enthält: a,k</small>
<b>Hauptgerichte</b>	Im Ofen gebackene Hähnchenkeule mit Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat 6,30 € <small>enthält: a1,k</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Spinat-Käsefüllung, auf Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und Zitronenspalte 6,70 € <small>enthält: a1,b,c</small>	Schweineschnitzel "Spreewälder Art" mit Meerrettich, saurer Gurke und Käse gratiniert, auf Rahmsauce, dazu Gemüse-Mix und Kartoffeln 6,80 € <small>enthält: 9,a1,b,c,m</small>	Dillheringshappen in feiner Joghurtsauce mit Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Kartoffeln und ein kleiner Salat 6,30 € <small>enthält: b,d,g</small>	Feines Geflügelfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Kräuterreis 6,20 € <small>enthält: 2,3,5,a1,b,k</small>
	Eierflockensuppe, drei sächsische Quarkkäulchen mit Rosinen, Apfelmus und Zucker 5,20 € <small>enthält: a1,b,c,k</small> 	Couscous Bowl Falafelbällchen mit Paprikacreme, frischem Gemüse und Blattpetersilie, dazu Kurkumacouscous 5,40 € <small>enthält: a1,k,i</small>  	Scharfes Süßkartoffelcurry mit Mango, Kürbis, Brokkoli, Karotte und frischem Koriander 5,90 € <small>enthält: a1,b,g,h,i</small> 	Blumenkohlkäsemedaillon auf Frischkäsekräutersauce, dazu Lauchkartoffelpüree 5,10 € <small>enthält: a1,c,k</small> 	Paniertes Käseschnitzel vom Edamer mit Kräutersahnesauce, dazu Kartoffeln und ein kleiner Salat 6,30 € <small>enthält: 1,a1,b,c</small>  
	Pasta mit Jagdwurstwürfeln und fruchtiger Tomatensauce, dazu geriebener Goudakäse 4,40 € <small>enthält: 2,3,a1,b,c</small>	Kräuterquark mit Butter, feiner Leberwurst, saurer Gurke und Salzkartoffeln 4,40 € <small>enthält: 2,5,9,b</small>	Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Petersilienkartoffeln 4,40 € <small>enthält: 2,5,a1,b</small>	Pasta alla Boscaiola - Fusilli mit Tomaten-Schinkensauce und Champignons, dazu geriebener Hartkäse 4,40 € <small>enthält: a1,b,c</small> 	Pikante Nierenchen mit Zwiebeln, saurer Gurke, Kartoffelpüree und Karottensalat 4,40 € <small>enthält: 9,a1,b,m</small> 
<b>Beilagen</b>	Pommes Frites 1,40 € <small>enthält: a,b,c,f,k,m</small>	Lauchkartoffelpüree 1,20 €	Pommes Frites 1,40 €	Drillingskartoffeln 1,30 €	Kräuterreis 1,20 €
	Kräuterkartoffeln 1,20 € <small>enthält: a1</small>	Gemüsecouscous 1,20 €	Petersilienkartoffeln 1,20 €	Schwenkkartoffeln 1,20 € <small>enthält: b</small>	Kartoffelpüree 1,20 € <small>enthält: 5,b</small>
	Schwenkkartoffeln 1,20 € <small>enthält: b</small>	Salzkartoffeln 1,20 €	Bratkartoffeln 1,30 €	Lauchkartoffelpüree 1,20 €	Pommes Frites 1,40 €
	Gemüsebeilagen nach Angebot 1,20 €	Gemüsebeilagen nach Angebot 1,20 €	Gemüsebeilagen nach Angebot 1,20 €	Gemüsebeilagen nach Angebot 1,20 €	Gemüsebeilagen nach Angebot 1,20 €
<b>täglich</b>	Wir bieten Ihnen jeden Tag Soljanka (2,30 €), Salat (1,05 €/100 g), wechselnde Desserts (1,30 €) und ein Zusatzessen an.				

**DORFNER CATERING WÜNSCHT GUTEN APPETIT**

Studierende der FH Meißen erhalten, bei Bezahlung mit dem Transponder, auf jedes Gericht 0,50€ Rabatt

Gästeaufschlag 0,50 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärtzt, 8) gewachst, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen), 13) mit Eiklar (nur bei Fleischerzeugnissen) / a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstier, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Mandeln j) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxid und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere. Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösen, aus kochtechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal.

Tolle Rezeptideen, Infos zur gesunden Ernährung, Gewinnspielen und unseren Aktionen finden Sie auf [www.dorfner-kocht.de](http://www.dorfner-kocht.de)!



Immer den Speiseplan dabei einfach die Dorfner App herunterladen und folgenden Code scannen



Für Fragen und Wünsche steht Ihnen Ihr Betriebsküchenleiter Marcel Trentzsch unter 03521/ 4898940 oder per Mail unter [menu@fhmei.dorfner-gruppe.de](mailto:menu@fhmei.dorfner-gruppe.de), gern zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten!