SPEISEPLAN

Aus- und Fortbildungszentrum Meißen

Speiseplan vom: 08.09.2025 bis 12.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen / Eintöpfe	Rote Bete Suppe mit Honig 1,50 € enthält: a1,b,k	Curryrahmsuppe mit Chili 1,50 € enthält: a,k	Erbsencremesuppe 1,50 € enthält: a1,b,k	Möhreneintopf mit Rauchfleisch, Petersilie und Kartoffelwürfeln 5,00 € enthält: a,k	Blumenkohlcremesuppe 1,50 € enthält: a1,b,k
Haupt-gerichte	Im Ofen gebackene Hähnchenkeule mit Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat 6,40 € enthält: a1,k	Gebackenes Kapseehechtfilet auf Kräutersauce, dazu ein bunter Gemüse-Mix und Kartoffelpüree 6,80 € enthält: a,b,c,	Schweineschnitzel mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken auf Rahmsauce, dazu Gemüsemix und Kartoffeln 6,80 € enthält: 3,a1,b,c	Dillheringshappen in feiner Joghurtsauce mit Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Kartoffeln und ein kleiner Salat 6,30 € enthält: b,d,9	Feines Geflügelfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Kräuterreis 6,50 € enthält: 2,3,5,a1,b,k
	Eierflockensuppe, drei sächsische Quarkkäulchen mit Rosinen, Apfelmus und Zucker 5,20 € enthält: a1,b,c,k	Gemüsebällchen mit Currysauce auf Kräuterzitronenreis mit Bohnen, Linsen, Karotten, dazu ein Minz-Dip 6,20 € enthält: a1,c,b,f,k,m,i	Tortellini mit Käsefüllung, dazu eine fruchtige Tomatensauce und geriebener Hartkäse 5,20 € enthält: a1,b,c	Linsen-Kürbis-Curry mit Kokosmilch und frischer Blattpetersilie, dazu Pitabrot 5,70 € enthält: a1,b,c,g,h,i,k	Spinatstrudel mit Fetakäse, auf Sahnesauce dazu eine kleine Salatgarnitur 6,00 € enthält: a1,b,c,m
	Ostdeutsches Jägerschnitzel mit Pasta und Tomatensauce 4,40 € enthält: 2,3,a1,b,c,m,k	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Mischgemüse und Butterkartoffeln 4,40 € enthält: a1,c,k	Wildlachstaler auf Kräutersahnesauce, dazu Gemüse-Mix und Kartoffelpüree 4,40 € enthält: a1,c,m	Bunter Nudelsalat mit gebackenem Leberkäse und süßem Senf 4,40 € enthält: 2,3,9,a1,b,m	Hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelrahmsauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree 4,40 € enthält: 5,a1,b
Beilagen	Pommes Frites 1,40 €	Kräuterreis 1,20 €	Pommes Frites 1,40 €	Salzkartoffeln 1,20 €	Kräuterreis 1,20 €
	Petersilienkartoffeln 1,20 €	Kartoffelpüree 1,20 € enthält: 5,b	Petersilienkartoffeln 1,20 €	Zwiebel - Kartoffelpüree 1,20 € enthält: 5,a,b,c,f,k,m	Schwenkkartoffeln 1,20 € enthält: b
	Schwenkkartoffeln 1,20 € enthält: b	Butterkartoffeln 1,20 € enthält: b	Lauchkartoffelpüree 1,20 € enthält: a,b,c,f,k,m	Bratkartoffeln 1,30 €	Kartoffelpüree 1,20 € enthält: 5,b
	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 €
täglich	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) geschwärzt, 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,h1) Mandeln i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxit 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 küchentechnischen 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!

Intertek

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 menuefhmei@dorfner-gruppe.de, gern zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten!