SPEISEPLAN

Aus- und Fortbildungszentrum Meißen

Speiseplan vom: 09.11.2026 bis 13.11.2026



	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Suppen / Eintöpfe	Blumenkohlcremesuppe	1,50 €	Kartoffel- Paprikasuppe mit Schmand	1,50 €	Tomatencremesuppe mit Croutons	1,50 €	Süß saurer Fleckeeintopf mit Kartoffelstückchen, Karottenwürfeln	5,00 €	Petersiliencremesuppe mit Schmand	1,50 €
	enthält: a1,b,k		enthält: a1,b,k		enthält: a1,b,k		enthält: a,k		enthält: a1,b,k	
Haupt-gerichte	Zwei Bauernrouladen aus Hackfleisch, auf Champignonrahmsauce, dazu Erbsen und Butterspätzle	6,70 €	Gebratenes Buntbarschfilet mit Zitronenpfeffer, auf Blattspinat, dazu Kartoffelpüree und Zitronenspalte	6,70 €	Cordon Bleu vom Schwein, auf Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Schwenkkartoffeln	6,90 €	Gebratenes Fischfilet in Cornflakespanade mit Kräutersauce, gebuttertem Gemüse und Kartoffelpüree	6,70 €	Geschmorter Schweinebraten mit Gurkensenfsauce und Rosenkohl, dazu Kartoffelklöße	7,00 €
	enthält: a1,b,c,m		enthält: a1,b,d		enthält: a1,b,c,d,m		enthält: a1,b,c,d		enthält: a1,o	
	Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zwetschgen-Kompott und Puderzucker bestreut	5,00 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu eine kleine Salatgarnitur	5,40 €	In Pesto geschwenkte Vollkornnudeln mit Zucchini, Cherrytomaten und Lauch, dazu geröstete Nüsse	5,90 €	Zwei gefüllte Kartoffelfrischkäsetaschen auf Rahmchampignons dazu Frühlingszwiebeln und ein Kräuterdip	5,70 €	Green Heart Bowl - Backkartoffeln mit Brokkoli, Lauch, Zucchini und Bohnen mit Kräuterpesto	5,40 €
	enthält: a1,b,c		enthält: a1,b,c		enthält: a1,b,g,h,		enthält: a1,b			
	Pasta mit Jagdwurstwürfeln und fruchtiger Tomatensauce, dazu geriebener Goudakäse	4,60 €	Herzhafte Hackbällchen auf scharfen Paprika - Zwiebelragout, dazu Gemüsereis	4,60 €	Süß saurer Linseneintopf mit Blutwurst	4,60 €	Mexikanische Pastapfanne mit Kidney Bohnen, Mais und Hackfleisch, dazu geriebener Gouda	4,60 €	Hausgemachtes Bauernfrühstück mit Wurststreifen und saurem Gurkenfächer	4,60 €
	enthält: 2,3,a1,b,c		enthält: 2,3,a1,c,k,m		enthält: 2,5,a1,k,m		enthält: a1,b,c		enthält: 2,3,5,b,c,m	
Beilagen	Butterspätzle	1,30 €	Kartoffelpüree	1,20 €	Pommes Frites	1,40 €	Zwiebel - Kartoffelpüree	1,20 €	Kartoffelklöße	1,30 €
	enthält: a1,b,c		enthält: 5,b				enthält: a1,b		enthält: a	
	Kräuterkartoffeln	1,20 €	Bratkartoffeln	1,30 €	Schwenkkartoffeln	1,20 €	Butterkartoffeln	1,20 €	Salzkartoffeln	1,20 €
					enthält: b		enthält: b			
	Lauchkartoffelpüree	1,20 €	Gemüsereis	1,20 €	Drillingskartoffeln	1,30 €	Dillkartoffeln	1,20 €	Butterspätzle	1,30 €
	enthält: a1,b								enthält: a1,b,c	
	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-gruppe.de!

Immer den Speiseplan dabei. Einfach die Dorfner App herunterladen und folgenden Codein der App 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!