# SPEISEPLAN

## Aus- und Fortbildungszentrum Meißen

## Speiseplan vom: 11.08.2025 bis 15.08.2025

| | Montag | | Dienstag | | Mittwoch | | Donnerstag | | Freitag | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Suppen / Eintöpfe** | Klare Gemüsesuppe mit Kräutern | 1,50 € | Karotten-Honigcremesuppe | 1,50 € | Kalte Gurkensuppe mit Olivenöl und Dill | 1,50 € | Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Rauchfleisch | 5,00 € | Kartoffel-Käsesuppe mit Schnittlauch | 1,50 € |
| | enthält: k | | enthält: a1,b,k | | enthält: a1,b,k | | enthält: a,k | | enthält: a1,b,k | |
| **Haupt-gerichte** | In Kräuterpesto geschwenkte Gnocchis, mit veganem Rahmkohlrabi, dazu Frühlingszwiebeln und geröstete Haferflocken | 5,80 € | Gebratenes Viktoriabarschfilet auf roten Linsen mit buntem Gemüse, Zwiebellauch und Zitronenspalte | 6,50 € | Bulgarisches Schnitzel in Eihülle mit Pfefferrahmsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln | 6,70 € | Gebratenes Kapseehechtfilet auf gebratener Zucchini, in Honig-Dillsauce, dazu Reis | 6,70 € | Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit frischen Champignons und Kräutern, dazu Butterspätzle | 6,70 € |
| | enthält: a1,g,k | | enthält: a1,d,f,k,m | | enthält: a1,b,c | | enthält: a,b,c, | | enthält: a1,b,m | |
| | Heißer Milchreis mit zerlassener Butter, Erdbeerkompott und Zimtzucker | 5,00 € | Blumenkohlkäsemedaillon auf Frischkäsekräutersauce, dazu Lauchkartoffelpüree | 5,00 € | Couscous Bowl Falafelbällchen, dazu Paprikacreme, frisches Gemüse, Blattpetersilie auf Kurkumacouscous | 5,20 € | Rote Betetaler auf geschmortem Pfannengemüse mit Kräuterdip, dazu Gewürzreis | 5,40 € | Ebly Zartweizenpfanne mit geschmortem Gemüse der Saison , dazu Pilzsauce und Frühlingszwiebeln | 5,20 € |
| | enthält: b | | enthält: a1,c,k | | enthält: a1,k,i | | enthält: a1,b,c,i | | enthält: a1,b | |
| | Ostdeutsches Jägerschnitzel mit Pasta und Tomatensauce | 4,40 € | Vegane Paprikaschote mit einer Gemüsefüllung, dazu Tomatensauce und Kräuterreis | 4,40 € | Kräuterquark mit Butter, feiner Leberwurst, saurer Gurke und Salzkartoffeln | 4,40 € | Hausgemachter Nudelsalat 1 Paar Wiener Würstchen und Bautzner Senf | 4,40 € | Herzhafte Hackbällchen auf scharfen Paprika - Zwiebelragout, dazu Gemüsereis | 4,40 € |
| | enthält: 2,3,a1,b,c,m,k | | enthält: a1,b,m | | enthält: 2,5,9,b | | enthält: 2,3,5,9,a1,b,c,m | | enthält: 2,3,a1,c,k,m | |
| **Beilagen** | Heute sind | 0,00 € | Lauchkartoffelpüree | 1,20 € | Couscous | 1,20 € | Bratkartoffeln | 1,30 € | Butterspätzle | 1,30 € |
| | | | enthält: a,b,c,f,k,m | | enthält: a1 | | | | enthält: a1,b,c | |
| | alle Gerichte | 0,00 € | Kräuterkartoffeln | 1,20 € | Pommes Frites | 1,40 € | Gewürzreis | 1,20 € | Salzkartoffeln | 1,20 € |
| | Komplettessen | 0,00 € | Kräuterreis | 1,20 € | Salzkartoffeln | 1,20 € | Pesto - Kartoffelpüree | 1,20 € | Gemüsereis | 1,20 € |
| | | | | | | | enthält: a,b,c,f,k,m | | | |
| | 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!**

**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!