SPEISEPLAN

Aus- und Fortbildungszentrum Meißen

Speiseplan vom: 25.08.2025 bis 29.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen / Eintöpfe	Klare Lauchsuppe mit rotem Paprika 1,50 € enthält: k	Ingwer-Currysuppe 1,50 € enthält: a1,b,k	Käse - Lauchrahmsuppe 1,50 € enthält: a1,b,k	Brühreis mit Geflügelfleisch, Lauch, Karotten, Kohlrabi und frischer Petersilie 5,00 € enthält: a,k	Knoblauchbrotsuppe 1,50 € enthält: a1,b,k
Haupt-gerichte	Currywurst mit Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat Mix 6,60 € enthält: 1,2,5,a1,k	Gedünstetes Fischfilet auf Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen, dazu Kräutersenfsauce und Kartoffelpüree 6,40 € enthält: a1,b,m,d	Hähnchenschnitzel mit Frischkäsefüllung, auf Geflügelrahmsauce, dazu Brokkoli und Rosmarinkartoffeln 6,80 € enthält: a1,b,c,m	Paniertes Seelachsfilet mit Spinat-Käsefüllung, auf Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und Zitronenspalte 6,70 € enthält: a1,b,c	Zartes Hähnchenbrustfilet im Zwiebelsahnerahm, dazu Karottengemüse und Kräuterreis 6,80 € enthält: a1,b
	Apfelspatzen - In Butter gebratene Spätzle mit karamelisiertem Apfelkompott, dazu Puderzucker und gehackte Walnüsse 5,20 € enthält: a1,b,c,m	Asiatische Glasnudeln mit gebratenem Chinakohl, Gemüsestreifen, Thaisauce und Sprossen 5,60 € enthält: a1,f,i,k	Mariniertes Italienisches Gemüse in Tomatensauce, dazu Sesamfladenbrot und Frühlingszwiebeln 5,20 € enthält: a1,b,i	Vegane Gemüseknuspertasche, auf süß- saurem Asiagemüse, dazu Basmatireis und Sprossenmix 5,70 € enthält: a1,f	Potato Wedges mit pikantem Kräuterquarkdip und bunter Salatgarnitur 5,20 € enthält: b
	Pasta all´ arrabiata mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und Knoblauch, dazu geriebener Hartkäse 4,40 € enthält: a1,b,c	Gebackener Leberkäse mit Rahmsauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree, dazu süßer Senf 4,40 € enthält: 2,5,b,k,m	Sülze mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat 4,40 € enthält: 2,3,9,b,c,k,m	Sächsische Krautnudelpfanne mit geschmortem Weißkohl und Hackfleisch 4,40 € enthält: a1,b,k	Pikante Nierchen mit Zwiebeln, saurer Gurke, Kartoffelpüree und pikantem Krautsalat 4,40 € enthält: 9,a1,b,m
Beilagen	Pommes Frites 1,40 €	Bratkartoffeln 1,30 €	Pommes Frites 1,40 €	Basmatireis 1,20 €	Kräuterreis 1,20 €
	Salzkartoffeln 1,20 €	Kräuterkartoffeln 1,20 €	Bratkartoffeln 1,30 €	Petersilienkartoffeln 1,20 €	Kartoffelpüree 1,20 € enthält: 5,b
	Schwenkkartoffeln 1,20 € enthält: b	Lauchkartoffelpüree 1,20 € enthält: a,b,c,f,k,m	Rosmarinkartoffeln 1,20 €	Zwiebel - Kartoffelpüree 1,20 € enthält: 5,a,b,c,f,k,m	Potato Wedges 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 €
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!