LDZ SERVICES FACILITY MANAGEMENT

Speiseplan - November 2025

Hort Elbekids Weßnig

Änderungen vorbehalten.

EU-Zulassung (SN 10636) gemäß VO (EG) Nr-853/854/2004

CODES Cook & Chill - 4.0

Unternehmensgruppe Hänchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03.11.2025	04.11.2025	05.11.2025	06.11.2025	07.11.2025
	Chili con Carne (G1/mild) mit Mais, Bohnen und Reis, Fruchtquark(M)	***Veganer Hähnchengulasch*** (A/G1) mit Möhrengemüse(G1) und Kartoffeln	***Pancakes*** (B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus(2/8), Tagessuppe(B/G1/M)	***Seelachsfilet*** (G1) mit Dillsoße(G1/M/S) und Kartoffelpüree(M) Gurkensalat	***Pasta*** (B/G1) ***"Bolognese Art"*** (D/G1) mit Reibekäse(M), Obst
	Pasta (B/G1) mit Tomatenragout(G1) und Reibekäse(M), Fruchtquark(M)				
	10.11.2025	11.11.2025	12.11.2025	13.11.2025	14.11.2025
	Sächsische Kartoffelsuppe (D) mit Möhren und Wienerscheiben(6/10), Karamellpudding(M)	***Königsberger Klopse*** (B/G1) mit Kapernsoße(G1/M), Möhrengemüse(G1) und Kartoffeln	***Bandnudelsuppe*** mit Eierflocken(B/G1), Gemüse und Mischbrot(G1/G3), Kompott(2/8)	***Jumbo-Fischstäbchen*** (B/G1) mit Holländische Gemüse-Soße(B/G1/M) und Kartoffelpüree(M), Möhrensalat	***Jägerschnitzel*** (6/10/A/D/G1/M/S) mit Bratensoße(G1), Blumenkohl und Kartoffeln
	17.11.2025	18.11.2025	19.11.2025	20.11.2025	21.11.2025
	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Gemüse(D), Bauernbrot(G1/G3), Rote Grütze(4/G1) mit Vanillasoße(G1/M)	***Schweineschnitzel*** (B/G1) mit Bratensoße(G1), grüne Bohnen(G1) und Kartoffeln	FEIERTAG (Sachsen)	***Kräuterquark*** (M) mit Kartoffeln, Leberwurst(6/10) und Butter(M), Rotkraut-Apfelsalat	***Pasta*** (B/G1) mit Tomaten-Frischkäsesoße(G1/M), Obst
	24.11.2025	25.11.2025	26.11.2025	27.11.2025	28.11.2025
	Geschnetzeltes "Gyros Art" (G1) mit Reis und Joghurt-Gurken-Dip(M), Buttermilchdessert(M)	***Hackfleisch-Kraut-Pfanne*** (G1) mit Kartoffeln, Obst	***Köttbullar*** (B/G1) mit Bratensoße(G1), Blumenkohl und Kartoffeln	***Muschelnudelsuppe*** (B/G1) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Roggenmischbrot(G1/G3), Möhren-Apfelsalat	***Schweinegulasch*** (G1) mit Rosenkohl und Kartoffeln

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz

(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Selleriererzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch | vegan | Schweinefleisch | Fisch | Rindfleisch | Geflügelfleisch