

LDZ SERVICES FACILITY MANAGEMENT Speiseplan - Oktober 2026 Ferien Sachsen / Thüringen: 12. - 23.10.2026		A DGE E D C B A DGE E D C B A DGE E D C B A Änderungen vorbehalten.		Menülinie A entspricht einer DGE-konformen Ernährung		Unternehmensgruppe Hänchen "... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"	
	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026		
	<u>Vollkorn-Pasta</u>^(G1) mit Tomatensoße^(G1) und Reibekäse^(M), Rohkost	<u>Hackfleisch-Kraut-Pfanne</u>^(G1) mit Kartoffeln, Obst	<u>Quarkkeulchen</u>^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus^(2/8), Tomatencremesuppe^(G1/M), Möhrensticks	<u>Blumenkohl-Käse-Suppe</u>^(G1/M) mit Kartoffeln und Kräutern, dazu Baguettebrot^(G1), Rotkraut-Apfelsalat	<u>Pasta</u>^(G1) mit Sauce "Napoli"^(G1) und Reibekäse^(M), Obst		
Ferien	12.10.2026	13.10.2026	14.10.2026	15.10.2026	16.10.2026		
	<u>Geflügelragout</u>^(G1) mit Möhengemüse^(G1) und Reis, Rote Grütze^(G1) mit Vanillesoße^(G1/M)	<u>Köttbullar</u>^(B/G1) mit Bratensoße^(G1), Blumenkohl und Kartoffeln	<u>Milchreis</u>^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	<u>Seelachs-Fischrikadelle</u>^(G1) im Senfsoße^(G1/M) und Kartoffelpüree^(M), Gurkensalat	<u>Jagdwurstgulasch</u>^(1/2/G1) mit Pasta^(G1) und Reibekäse^(M), Obst		
Ferien	19.10.2026	20.10.2026	21.10.2026	22.10.2026	23.10.2026		
	<u>Pasta</u>^(G1) mit Tomatensoße^(G1) und Reibekäse^(M), Rohkost	<u>Putengulasch</u>^(G1) mit Möhrenstreifen und Böhmischen Knödelscheiben^(B/G1), Obst	<u>Eierkuchen</u>^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus^(2/8), Sternchensuppe mit Ei und Gemüse^(B/G1)	<u>Seelachsfilet im Backteig</u>^(G1) mit milder Dillsoße^(G1/M/S) und Kartoffelpüree^(M), Weißkraut-Möhren-Salat mit Joghurtsoße^(M)	<u>Wiener-Würstchen-Gulasch</u>^(6/10/G1) mit Pasta^(G1), Obst		
	26.10.2026	27.10.2026	28.10.2026	29.10.2026	30.10.2026		
	<u>Pasta</u>^(G1) mit Gemüse-Pesto^(D/G1) und Reibekäse^(M), Schokopudding^(M)	<u>Schweinefrikadelle</u>^(B/G1) mit Bratensoße^(G1), Herbstgemüse und Kartoffeln	<u>Hähnchenschnitzel</u>^(B/G1) mit Sauce nach Hollandaise Art^(B/G1/M), Blumenkohl und Kartoffeln	<u>Lasagne-Suppe</u>^(G1/M) mit Tomaten, Hackfleisch, Schmand^(M) und Nudeln^(G1), Gurkensalat	<u>Gyros-Pfanne</u>^(G1) mit Reis und Joghurt-Gurken-Dip^(M), Obst		
Wir versuchen, all unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen. Sollten doch 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/Sellerieerzeugnisse (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		