

10

GUTEN APPETIT!

SPEISEPLAN OKTOBER 2025

06.10. – 02.11.25



Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Ia Weizen

Ib Roggen

Ic Gerste

Id Hafer

Ie Dinkel

If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIIIa Mandeln

VIIIb Haselnüsse

VIIIc Walnüsse

VIII d Kaschunüsse

VIII e Pekannüsse

VIII f Paranüsse

VIII g Pistazien

VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse

VIII j Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.
Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zu-
satzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinken-
produkten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoff-
verordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt
ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel,

4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwefelt

8) mit Nitrat

9) mit Süßungsmittel(n)

** Wildfang

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.



Servicetelefon
03525. 51 31 942

EC Elbland Catering GmbH

Rittergutsstraße 6

01591 Riesa

bestellung@elbland-catering.de

www.elbland-catering.de

Menü GmbH Gröditz

Albert-Niethammer-Straße 12

01609 Gröditz

Tel.: 035263. 68011

info@menue-gmbh.de

www.menue-gmbh.de

	MENÜ 1 – CLASSIC	MENÜ 2 - VEGETARISCH	MENÜ 3 – DGE MIT BIOANTEIL	SALAT
MO 06.10.	Putenschnitzel mit Soße, Karotten und Salzkartoffeln, la, IX 🐔	Champignonpfanne mit Wildreismischung la, IX, X 🌿	Currywurst mit Vollkornreiseis 1, 3, 5, la, IX 🐷	Salatteller Hirtenkäse 🌿
DI 07.10.	Makkaroni mit Wurstgulasch, Obst 1, 3, 5, la, III, IX 🐷	Hefeklöße mit heißer Kirschoße, Obst la, III, VII 🌿	Perigräupchen mit Biogemüsebrühe und Rindfleisch, Obst lc, IX, X 🐮	Salatteller Käse 🌿
MI 08.10.	Eierkuchen mit Zucker, Apfelmark 9, la, III, VII, IX 🌿	Gemüseragout mit Brokkoli, Blumenkohl und Finger- möhren dazu Salzkartoffeln, Apfelmark 9, la, VII, IX 🌿	Russische Eier mit Bratkartoffeln und Remouladensoße, Apfelmark 9, la, III, VII, X 🌿	Salatteller Chicken Chicken 🐔
DO 09.10.	Schmorkraut mit Hackfleisch und Kartoffeln la, IX, X 🐷	Kartoffel-Lauch-Pfanne mit Balkankäse la, VII, IX 🌿	Seefisch im Backteig mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Bioerbsen und Dillsoße la, IV, VII, IX 🐟	Salatteller Thunfisch 🐟
FR 10.10.	Bauernroulade mit Soße, Salzkartoffeln und Karotten Pflaumenkompott 5, la, VII, IX, X 🐷	Blumenkohlaufauf mit Kartoffelstückchen und Käse überbacken, Pflaumenkompott la, III, VII, IX 🌿	Milchreis mit Zucker und Zimt, Pflaumenkompott VII 🌿	Salatteller Rohkost 🌿
MO 13.10.	Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße mit Juliennegemüse und Vollkornreis, Obst la, VI, VII, IX 🐔	Makkaroni mit Gemüsegulasch, Obst la, III, IX 🌿	Italienisches Pfnngemüse mit Käse überbacken und Biotomatensoße, dazu Reis, Obst la, VII, X 🌿	Salatteller Hirtenkäse 🌿
DI 14.10.	Krautnudeln mit geschmortem Weißkraut, Bratwurstscheiben und Rahmsoße 1, 3, 5, la, III, VII, IX, X 🐷	Pfannkuchen mit Blumenkohlfüllung la, III, VII 🌿	Panierte Hähnchenstückchen mit Soße, Pastinaken-Karotten-Mix und Biosalzkartoffeln la, VII, IX, X 🐔	Salatteller Käse 🌿
MI 15.10.	Beefsteak mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln, la, III, IX 🐷	Gemüseschnitte mit Gemüserais und Soße la, III, VI, IX, X 🌿	Brathering in würziger Marinade mit Kartoffelpüree, la, IV, VII 🐟	Salatteller Chicken Chicken 🐔
DO 16.10.	Brühreis nach Hausfrauenart mit Hühnchenfleisch, Fingermöhren und Erbsen, Apfelmus IX 🐔	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus la, III, VII, IX 🌿	Kesselgulasch mit Biokartoffelstückchen und Schweinefleisch, Apfelmus la, IX, X 🐷	Salatteller Thunfisch 🐟
FR 17.10.	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln, Erdbeerkompott 4, la, VI, IX, X 🐷	Vegetarische Krautwickel mit Soße und Salzkartoffeln, Erdbeerkompott la, III, VI, IX, X 🌿	Grießbrei und Zimtzucker, Erdbeerkompott lc, VII 🌿	Salatteller Rohkost 🌿
MO 20.10.	Hörnchennudeln mit Pizzasauce la, VII, IX, X 🐷	Zucchini-Gnocchi mit Parmesan la, VII, IX 🌿	Hähnchenbrust mit Erbsen, Soße und Biosalzkartoffeln, la, III, IX, X 🐔	Salatteller Hirtenkäse 🌿
DI 21.10.	Rahmgeschnetztes mit Eierspätzle la, III, VII, IX, X 🐷	Gemüsefrikadelle mit Champignonrahmsoße und Langkornreis la, III, VII, IX, X 🌿	Wellbandnudeln mit Biotomatensoße und Reibekäse la, III, IX, X 🌿	Salatteller Käse 🌿

	MENÜ 1 – CLASSIC	MENÜ 2 - VEGETARISCH	MENÜ 3 – DGE MIT BIOANTEIL	SALAT
MI 22.10.	Tomatensuppe mit Suppenfleischklößchen und Reisbeilage, gemischter Salat mit Joghurtdressing la, III, VII 🐷	Vollkornspiralen mit Brokkolisoße, gemischter Salat mit Joghurtdressing la, lc, VII, IX 🌿	Panierter Seefisch mit Dill-Sahnesoße, Biokartoffeln und Erbsen, gemischter Salat mit Joghurtdressing la, IV, VII, IX, X 🐟	Salatteller Chicken Chicken 🐔
DO 23.10.	Kochklops in milder Tomatensoße und Butterreis la, VII, IX 🐷	Gabelspaghetti mit Spinat-Käsesoße la, VII 🌿	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Lauchsoße und Kartoffeln la, VII, IX, X 🌿	Salatteller Thunfisch 🐟
FR 24.10.	Geflügelröllchen mit Soße, frischem Rotkraut und Kartoffeln, Obst 5, la, VII, IX, X 🐔	Kartoffel-Steckrüben-Möhrenaufauf mit Sahne und Käse überbacken, Obst la, VII, X 🌿	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Obst 2, la, III, VII 🌿	Salatteller Rohkost 🌿
MO 27.10.	Geflügelbratwurst mit Soße, Möhren und Salzkartoffeln, Apfelmus 9, la, VI, X 🐔	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus 9, VII 🌿	Geflügeleintopf mit Biobrühe und Vollkornreis, Weizenbrötchen, Apfelmus 9, la, IX 🐔	Salatteller Hirtenkäse 🌿
DI 28.10.	Schweinebraten mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln 2, la, VII, IX, X 🐷	Brokkolicremesuppe mit Pfannkuchenstreifen 2, la, III, VII, IX 🌿	Biohörnchennudeln mit Käsesoße 2, la, VII 🌿	Salatteller Käse 🌿
MI 29.10.	Möhreneintopf mit Suppenfleischklößchen und Kartoffel- stückchen dazu Brot, Obst 2, 3, la, lc, IX 🐷	Spaghetti und Tomatensoße mit mediterranen Kräutern, dazu Reibekäse, Obst la, lc, VII, IX 🌿	Eieromelette mit Spinatgemüse und Biokartoffeln, Obst 2, 3, la, III, VII 🌿	Salatteller Chicken Chicken 🐔
DO 30.10.	Gulasch mit Kartoffeln und Rotkohl la, IX, X 🐷	Hefeklöße mit Heidelbeeren la, III, VII 🌿	Matjesfiletstücke in Remoulade mit Salzkartoffeln la, III, IV, X 🐟	Salatteller Thunfisch 🐟
FR 31.10.	Reformationstag			

GUTEN APPETIT!

Kundennummer

Name

Schule

BESTELLSCHEIN OKTOBER 2025

Klasse

KW

41

Mo

06

Di

07

Mi

08

Do

09

Fr

10

42

Mo

13

Di

14

Mi

15

Do

16

Fr

17

43

Mo

20

Di

21

Mi

22

Do

23

Fr

24

44

Mo

27

Di

28

Mi

29

Do

30

Fr

31

Menü 1 Classic

Menü 2 Vegetarisch

Menü 3 DGE

Salat

🌿 vegetarische Speise; 🐷 enthält Schwein; 🐮 enthält Rind; 🐔 enthält Geflügel; 🐟 enthält Fisch; 🦌 enthält Wild; 🐑 enthält Lamm