29 . KW

HOTEL RESTAURANT CATERING	Essen 1	Zusatz- stoffe	Allergene	Essen 2	Zusatz- stoffe	Allergene
Montag		c,e,m	GL(WE)-SO-SL-SU	Vegetarische Spätzlepfanne mit Champignons,	m	GL(WE)-EI-MI
14.07.2025	Bohneneintopf mit Rindfleisch		5,95 €	Brokkoli, Mais und Schnittlauchschmand		5,95 €
Dienstag	Kochfisch (praktisch grätenfrei) in Dillsoße mit	e,m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SU	Hackfleischbällchen in Gemüserahm und	e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU-EI
15.07.2025	Leipziger Allerlei und Kartoffeln		5,95 €	Kartoffeln		5,95 €
Mittwoch		a,c,m	GL(WE)-MI-EI	Gebratener Leberkäse mit Mischgemüse und	a,b,c,e,g,m	GL(WE)-MI-SU
16.07.2025	2025 Kaiserschmarrn mit Apfelmus		5,95 €	Kartoffelpüree	5,95 €	
Donnerstag	Donnerstag 17.07.2025 Paprikaschote mit Schweinehackfleisch gefüllt, Bratensoße und Kartoffeln	a,e,n	GL(WE)-MI-SO-SL- EI-SU	Tomaten-Sahnesoße mit mediteranen Gemüse	a,m	GL(WE)-MI-SO-SL- LU-EI
17.07.2025				5,95 €	und Nudeln	
Freitag	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Champignons und	m	GL(WE)-MI-SO-SL		e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU-EI
18.07.2025	18.07.2025 Gnocchi		5,95 €	Spinat mit Eieromelette und Kartoffeln		5,95 €
Samstag		m	SO-SL	Gebratene Geflügelleber in Zwiebelsoße mit	a,c,e,m GL(WE)-MI-SC	
19.07.2025	Reiseintopf mit Rindfleisch		5,95 €	Kartoffelpüree		5,95 €
Sonntag	Schweineschnitzel mit buntem Rahmgemüse und	a,e,n	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU-EI	Blumenkohl in Holländischer Soße mit	m	GL(WE)-MI
20.07.2025	Kartoffeln		5,95 €	Petersilienkartoffeln		5,95 €

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst >m_mit Jodsalz

Legende der Allergene:





30 . KW

HOTEL RESTAURANT CATERING	Essen 1	Zusatz- stoffe	Allergene	Essen 2	Zusatz- stoffe	Allergene
Montag	Vegetarischer Linseneintopf -süß-sauer- mit	a,c,e,m	GL(WE)-SO-SL-SU		a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU
21.07.2025	Suppengemüse und Kartoffeln		Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen 5,95 €			5,95€
Dienstag		c,e,m	GL(WE,GE)-MI-SO- SL-SU-SN		m	GL(WE)-EI-MI
22.07.2025	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		5,95 €	Böhmische Knödel mit Pilzragout in Kräutersoße	5,95	
Mittwoch	Gabelspaghetti mit Salamistreifen, Tomatensoße	b,c,m	GL(WE)-MI-SL-EI		e,m	MI-SN-SU
23.07.2025	und Reibekäse	5,95 €		Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst		5,95 €
Donnerstag		c,m EI-GL(WE)-MI-SO- SL-SN-SU	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit	e,m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SU	
24.07.2025	Quarkkeulchen mit Apfelmus		5,95€	Karottengemüse, Zitronensoße und Vollkornreis		5,95€
Freitag	Gekochte Eier in süß-saurer Senfsoße mit	e,m	EI-GL(WE)-MI-SO- SL-SN-SU		a,e,m	GL(WE)-EI-MI-SO- SL-SU
25.07.2025	Kartoffeln		5,95€	Putengulasch mit Nudeln		5,95 €
Samstag		b,c,e,g,m	MI-SO-SL-SU	Beefsteak mit Bohnengemüse, Champignonsoße	a,e,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL-SN-SU
26.07.2025	26.07.2025 Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen		5,95€	und Kartoffeln		5,95 €
Sonntag	Schweinenackenbraten mit Wirsingrahm und	a,b,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU	Rotbarschfilet mit Kaisergemüse und	c,e,m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SU-EI
27.07.2025	Klößen		5,95€	Kartoffelpüree		5,95 €

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst >m_mit Jodsalz

Legende der Allergene:





31 . KW

HOTEL RESTAURANT CATERING	Essen 1	Zusatz- stoffe	Allergene	Essen 2	Zusatz- stoffe	Allergene	
Montag	Vegetarischer Kohlrabi-Möhreneintopf mit	e,m	GL(WE)-MI-SO-SL	Hähnchenbrustfilet -natur- mit Möhren-	a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU	
28.07.2025	28.07.2025 Kartoffeln und Kräutern		5,95€	Maisgemüse und Kartoffeln	5,95		
Dienstag	Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und	a,b,c,g,m	GL(WE)-MI-SO-SL- EI-SN	Gemüsefrikadelle mit Kräuter-Quark-Dip und	m	GL(WE)-MI	
29.07.2025	Reibekäse		5,95 €	Kartoffeln		5,95€	
Mittwoch	Gekochte Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit	c,e,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL-SU		a,m	GL(WE)-MI-SO	
30.07.2025	Erbsengemüse und Knödelscheiben		5,95 €	■ Buchteln mit Puddingsoße-Vanillegeschmack		5,95 €	
Donnerstag	Donnerstag 31.07.2025 Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	e,j,m FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SU-EI		a,m	GL(WE)-MI-SO-SL- EI		
31.07.2025			5,95€	Gabelspaghetti mit Spinat-Käse-Soße		5,95€	
Freitag	Mediteraner Gemüse-Topf mit Risoni (Nudeln in	m	GL(WE)		m	GL(WE)-MI-SO-SL	
01.08.2025	Reisform) und frischen Kräutern		5,95€	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis		5,95 €	
Samstag		c,e,m	GL(WE)-SO-SL-SU	Putenfrikadelle mit Pfannen-Gemüse und	a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU-EI	
02.08.2025	02.08.2025 Rosenkohl-Porreeintopf mit Rindfleisch		5,95 €	Kartoffeln		5,95 €	
Sonntag	Kalbsgulasch mit Blumenkohl und Böhmische	a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und	c,m	GL(WE)-MI-EI	
03.08.2025	Knödelscheiben		5,95€	Kaßlerwürfeln		5,95€	

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst >m_mit Jodsalz

Legende der Allergene:





32 . KW

HOTEL RESTAURANT CATERING	Essen 1	Zusatz- stoffe	Allergene	Essen 2	Zusatz- stoffe	Allergene
Montag		c,e,m	GL(WE)-SO-SL-SU	Eierstichragout "Eierstichragout in Spinat-	e,m	Ei-MI
04.08.2025	Krauteintopf mit Kassler	5,95 €		Cohange Coll ward Kontoffelia		5,95 €
Dienstag	Couscous-Gemüse-Pfanne mit Paprika-Tomaten-	m	GL(WE)-SO-SL	Putenstreifen in Soße mit Gemüse und	a,m	GL(WE)-MI-SO-SL
05.08.2025	Soße Some Some Soße		5,95 €	Kräuterspätzle	5,95 €	
Mittwoch	Hefeklöße und Soße mit Vanillegeschmack,	a,m	a,m GL(WE)-MI-EI-SO Hähncheninnenfilets -gebraten- mit Bohnen-		a,e,g,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU-EI
06.08.2025	Schattenmorellen	5,95€		Gemüse und Kartoffeln		5,95 €
Donnerstag	Donnerstag 07.08.2025 Gabelspaghetti mit Tomaten-Gemüse-Soße und Reibekäse	a,m GL(WE)-MI-SO-S	GL(WE)-MI-SO-SL- EI	Backfisch (praktisch grätenfrei) mit	c,e,m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SU
07.08.2025		. 5		5,95€	Karottengemüse, Kräutersoße und Kartoffelpüree	
Freitag	Gebackene Blumenkohlröschen mit sc.	a,m GL(WE	GL(WE)-EI-Mi-		a,e,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL-SN-SU
08.08.2025	Hollandaise und Kartoffeln		5,95€	Beefsteak mit Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln		5,95 €
Samstag	Eintopf aus Steckrüben mit Schmelzkäse und Brät	c,e,g,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU		a,b,c,d,e,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL
09.08.2025	vom Schwein		5,95 €	Krautnudeln mit Knackwurst		5,95 €
Sonntag		a,b,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU		b,c,g,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL-SU
10.08.2025	Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl und Klößen		5,95€	Kartoffelauflauf mit Bauchspeckwürfeln		5,95€

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst >m_mit Jodsalz

Legende der Allergene:





33 . KW

HOTEL RESTAURANT CATERING	Essen 1	Zusatz- stoffe	Allergene	Essen 2	Zusatz- stoffe	Allergene
Montag		b,c,e,g,m	MI-SO-SL-SU-SN		a,e,m	GL(WE)-EI-MI
11.08.2025	Sächsischer Kartoffeleintopf mit Gemüse		Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffeln 5,95 €			5,95 €
Dienstag		a,m	GL(WE)-MI-SO-SL- EI	Eieromelett auf Mittelmeergemüse von Zucchini,	m	GL(WE)-EI-MI
12.08.2025	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse		5,95 €	Zwiebel, Tomate, Paprika und Aubergine mit Kartoffeln		5,95 €
Mittwoch		a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU		m	GL(WE)-MI-SO
13.08.2025	Schweinegulasch mit Sauerkraut und Kartoffeln		5,95 €	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Pfirsichwürfel		5,95 €
Donnerstag		a,b,c,e,g,j,m GL(WE)-SO-SL-SN	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle (praktisch	m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-EI	
14.08.2025	Hausgemachte Soljanka		5,95 €	grätenfrei) mit Kräutersoße und Reis		5,95 €
Freitag	Blumenkohl-Käse-Stern mit Rahmsoße und	c,e,m	GL(WE)-MI-EI-SL- SU		a,b,c,e,j,k,m	GL(WE)-EI-MI-SF- SL-SN-SU
15.08.2025	Kartoffelpüree		5,95 €	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bratwurst		5,95 €
Samstag	Perlgraupeneintopf nach "Schweizer Art" mit	b,c,e,m	GL(GE)-SO-SL-SU- MI	Gemüseschnitzel mit Blumenkohl-Frischkäsesoße	c,e,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL-SU
16.08.2025	Speckwürfeln		5,95 €	und Kartoffelpüree		5,95 €
Sonntag		a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU	Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung,	a,b,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU-Ei
17.08.2025	Putenrollbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln		5,95 €	Champignonssoße, Rosenkohl und Kartoffeln		5,95€

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst >m_mit Jodsalz

Legende der Allergene:





34 . KW

HOTEL RESTAURANT CATERING	Essen 1	Zusatz- stoffe	Allergene	Essen 2	Zusatz- stoffe	Allergene	
Montag	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Gemüse und	c,e,m	GL(WE)-SO-SL-SU	Käsespätzle -Spätzle mit Schmelzkäsesoße- und	e,m	GL(WE)-EI-MI	
18.08.2025	Kartoffeln	5,95€		D attention of		5,95€	
Dienstag	Sellerieschnitzel mit Gorgonzolasoße und	m	GL(WE)-SL-MI		e,m	GL(WE)-MI-EI-SO- SL-SU	
19.08.2025	Grünkernriosotto	5,95 €		Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln		5,95€	
Mittwoch	Putenstreifen in Curry-Ananas-Kokos-Soße mit	m	GL(WE)-MI-SO-SL		c,m	GL(WE)-MI-EI	
20.08.2025	Pastinaken-Kartoffelstampf	5,95 €		Eierkuchen mit Apfelmus		5,95 €	
Donnerstag	Donnerstag 21.08.2025 Ragout vom Seelachs (praktisch grätenfrei) mit Gemüsestreifen und Reis	c,m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SN	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Kohlrabi und	a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU	
21.08.2025			5,95€	Kartoffeln		5,95 €	
Freitag	Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und	a,b,c,e,g,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU		m	GL(WE)-MI	
22.08.2025	22.08.2025 Sagerscriftizer fillt Erbsengemuse und Kartoffelpüree		5,95€	Nudeln mit Rahmchampignons und Reibekäse		5,95 €	
Samstag		b,c,e,g,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SU	Ungarische Letschenfanne mit Wurstscheiben und	b,c,g,m	GL(WE)-SO-SL-SN	
23.08.2025	Möhren-Maiseintopf mit Rindfleisch	Ungarische Letschopfanne mit Wurstscheiben u 5,95 € Langkornreis		,		5,95 €	
Sonntag		a,e,m	GL(WE)-MI-SO-SL- SN-SU	Gebratenes Forellenfilet mit Dillbutter, Eisbergsalat	e,m	FI-GL(WE)-MI-SO- SL-SU	
24.08.2025	Kaßlerbraten mit Sauerkraut und Klößen		5,95€	und Kartoffeln		5,95 €	

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst >m_mit Jodsalz

Legende der Allergene:



