

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 27. April – 01. Mai 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Gedünstetes Seefischfilet mit Wurzelgemüse, Dill-Soße und Salzkartoffeln Kompott 7,80€	Bauernroulade mit Soße, Balkangemüse und Kartoffelpüree Kompott 7,80€
Dienstag	Schlachtteller mit Wellfleisch, Leberwurst und Blutwurst, dazu Sauerkraut, Kartoffeln Dessert 7,80€	Hühnerfrikassee mit buntem Marktgemüse, dazu Langkornreis Dessert 7,80€
Mittwoch	Wikingertopf mit Hackfleischklößchen, Pilzen, Gemüse und Butterspätzle, Rohkost frisches Obst 7,80€	Schweinesteak mit Letscho, dazu Kartoffel-Wedges, Rohkost frisches Obst 7,80€
Donnerstag	Thailändische Geflügelsuppe mit Mie-Nudeln und Asia-Gemüse, Bauernbrot Kompott 5,50€	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt Kompott 5,50€
Freitag	Maifeiertag	Maifeiertag

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag 11:30 – 16:00 (Mittagessen bis 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 04. Mai– 08. Mai 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Pasta mit Tomaten-Wurstgulasch Kompott 7,80€	Fischragout mit Spinat und Gemüse, dazu Kartoffelpüree Kompott 7,80€
Dienstag	Hacksteak mit buntem Bohnengemüse, dazu Kartoffel-Wedges Dessert 7,80€	Germknödel mit fruchtiger Füllung, dazu warme Vanillesauce Dessert 5,50€
Mittwoch	Schweineschnitzel mit Zitrone und buntem Kartoffelsalat, Rohkost frisches Obst 7,80€	Nudelauflauf Tessin mit Spargel, Pilzen und Schinken, Rohkost frisches Obst 7,80€
Donnerstag	Putenrollbraten mit Soße, Blumenkohl- Romanesco-Gemüse und Rösti-Ecken Kompott 7,80€	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Soße und Salzkartoffeln Kompott 7,80€
Freitag	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Bockwurst, Bauernbrot Dessert 5,50€	Afrikanischer Eintopf mit Hähnchenfleisch, Süßkartoffeln, Spinat, Couscous, Bauernbrot Dessert 5,50€

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag 11:30 – 16:00 (Mittagessen bis 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 11. Mai– 15. Mai 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Geflügelgeschnetzeltes in fruchtigem Curryrahm, dazu Langkornreis Kompott 7,80€	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffel-Möhren-Stampf Kompott 7,80€
Dienstag	Gebrautes Fischfilet mit Bärlauch-Soße und Bandnudeln, Rohkost frisches Obst 7,80€	Schweinesteak Strindberg mit Senf, Zwiebel, Ei und Kartoffelecken, Rohkost frisches Obst 7,80€
Mittwoch	Gemüsegräupchen mit Rindfleisch, Bauernbrot Dessert 5,50€	Bauerntopf mit Hackfleisch, Paprika und Kartoffeln, Bauernbrot Dessert 5,50€
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Schließtag	Schließtag

Öffnungszeit der Cafeteria: Montag bis Freitag 11:30 – 16:00 (Mittagessen bis 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)

Speiseplan in der Cafeteria



Woche vom 18. Mai – 22. Mai 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Sahne, Butterspätzle Dessert 7,80€	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zucker und Apfelmus 5,50€
Dienstag	Hackfleisch-Lauch-Soße mit Nudeln Kompott 7,80€	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Kompott 7,80€
Mittwoch	Paprika-Kraut-Gulasch mit 2 Frischkäse-Kartoffel-Taschen Dessert 5,50€	Thüringer Mutz-Braten mit Soße, Karottengemüse und Salzkartoffeln Dessert 7,80€
Donnerstag	Gebackene Hähnchenkeule mit Kartoffel-Gurken-Salat, Rohkost frisches Obst 7,80	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln, Rohkost frisches Obst 7,80€
Freitag	Grießbrei mit Erdbeerkompott 5,50€	Spirelli-Tomaten-Topf mit Fleischklößchen, Bauernbrot Dessert 5,50€

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag 11:30 – 16:00 (Mittagessen bis 13:00Uhr)

Guten Appetit wünscht das Team der Cafeteria! (Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern)