

Abgabetermin: 31.07.2026
alternativ per Post oder
flottekueche@web.de

Name:

Klasse:

Woche		Montag	Essen	Dienstag	Essen	Mittwoch	Essen	Donnerstag	Essen	Freitag	Essen
17.08.26-21.08.26	1	Nudeleintopf mit Geflügel 9,1,3		Hühnerfrikassee mit Reis 9,1		Kartoffeln mit Kräuterquark 7		Kasseler mit Kartoffeln und Buttererbsen 9,1		Spirelli mit Wurstgulasch 1,3,7	
	2	Grießbrei mit Kirschkompott 7,1		Backcamembert mit Toast und Wildpreiselbeeren 1,7		Linseneintopf 8		Tortellini mit Käse- Sahne Soße 1,7,3		Marinierter Hering mit Kartoffeln 4,7	
24.08.26-28.08.26	1	Gräupchen Eintopf mit Kasseler 1,9		Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree 1,7,4		Spinat, Kartoffeln und Röhrei 7,3		Schnitzel mit Kartoffeln und Sommergemüse 9,1		Gabelspaghetti mit Schinken- Tomatensoße 1,3	
	2	Hefeklöße mit Vanillesoße und Pfirsichkompott 7,1		Tiegelwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 7,1		Bratwurst in Currysoße mit Kartoffelspalten		Reis mit Rahmbrokkoli 1,7		Rote Linsen- Kokos Suppe 8	
31.08.26	1	Königsberger Klopse mit Reis 1									
	2	Vegetarischer Möhreintopf mit Eierstich 3,7									

Es gibt täglich zum Mittag Kompott . Vorzugsweise frisches Obst und Rohkost, je nach Angebot und Saison.

Flotte Küche- Sibylle Pilz- Philipp Sitten 49a/ 04703 Leisnig Tel. 034321-549229 flottekueche@web.de	Feedback:	Abgabe: 31.07.2026 Unterschrift Eltern:	Anzahl Gesamt- Portionen:
---	-----------	--	---------------------------

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Änderungen vorbehalten.

A) enthält eine Phenylalaninquelle B) geschwärzt C) koffeinhaltig D) mit Antioxidationsmittel E) mit Farbstoff F) mit Geschmacksverstärker G) mit Konservierungsmittel H) mit Phosphat I) mit Süßungsmittel J) mit Säuerungsmittel K) mit Stabilisator
 1)Gluten haltiges Getreide 2)Krebstiere 3)Eier 4)Fisch 5)Erdnüsse 6)Sojabohnen 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sellerie 10)Senf 11)Sesamsamen 12)Schwefeldioxid und Sulfite 13)Lupinen 14)Weichtiere