

Name:

Klasse:

Woche		Montag	Essen	Dienstag	Essen	Mittwoch	Essen	Donnerstag	Essen	Freitag	Essen
02.03.26-06.03.26	1	Nudeleintopf mit Rindfleisch 9,1,3		Hackbraten mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse 1,3,7		Kartoffelsuppe mit Wiener 9		Schweinebraten mit Kartoffeln und Blumenkohl 1,9		Makkaroni mit Wurstgulasch 1,3,7	
	2	Grießbrei mit Kirschkompott 1,7		Nudel- Zucchini- Auflauf mit Käse überbacken 7,3		Reis mit Chili con Carne 8		Tortellini mit Käse- Sahne Soße 1,7,3		Brathering mit Kartoffelpüree 1,7,4	
09.03.26-13.03.26	1	Gemüseintopf mit Schweinefleisch 9		Roster mit Kartoffelpüree und Mischgemüse 1,7		Kochfisch in Dillsoße mit Kartoffeln 4,1		Szegediner Gulasch mit Schupfnudeln 1,9		Spirelli mit Tomaten- Soße „Napoli“ 1,3	
	2	Hefeklöße mit Vanillesoße und Pfirsichkompott 1,7		„Kohlrabischnitzel“ mit Kartoffelpüree und Kräutersoße 1,7,3		Linseneintopf 8		Reis mit Rahmchampignons 1,7		Weißkrauteintopf mit Kasseler	
16.03.26-20.03.26	1	Reiseintopf mit Geflügelfleisch 9		Panierter Fisch mit Kartoffelpüree 7,4		Eier in Senfsoße mit Kartoffeln 1,10,3		Schnitzel mit Kartoffeln und Sommergemüse 1,9		Hörnchen Nudeln mit Bolognese -Soße 1,3,9	
	2	Spätzle mit Rahmbrokkoli 1,3,7		Tiegelwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,7		Backcamembert mit Toast und Wildpreiselbeeren 1,7		Eierkuchen mit Vorsüppchen und Apfelmus 7,1,3		Rote Linsen Kokos Suppe 8	
23.03.26-27.03.26	1	Gräupchen -Eintopf mit Kasseler 1		Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree und Möhengemüse 7,1,3		Spinat, Kartoffeln und Rührei 3,7		Spätzle mit Putengeschnetzelten 1,9,3		Gabelspaghetti mit Schinken- Tomaten Soße 1,3	
	2	Milchreis mit Kirschkompott 7		Marinierter Hering mit Kartoffeln 7,4		Bratwurst in Currysoße mit Kartoffelspalten		Eier- Gemüse Ragout mit Reis 7,1,3		Süßkartoffel- Kichererbsen Curry 8	
30.03.26-31.03.26		Königsberger Klopse mit Reis 1		Leberkäse mit Kartoffelpüree und Rahmbrokkoli 7		---APRIL-----		-----APRIL-----		---FEIERTAG-----	
		Vegetarischer Möhreintopf mit Eierstich 3		Putenleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree 1,7							

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:	Abgabetermin: 24.02.2026 Unterschrift Eltern:	Anzahl 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)Glutenhaltiges Getreide 2)Krebstiere 3)Eier 4)Fisch 5)Erdnüsse 6)Sojabohnen 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sellerie 10)Senf11)Sesamsemen 12)Schwefeldioxid und Sulfite 13)Lupinen 14)Weichtiere