Monatsspeiseplan für die OS Böhlen November 2026

Abgabetermin: **27.10.2026**
Alternativ per Post oder Email

**Name:** **Klasse:**

| Woche | | Montag | Essen | Dienstag | Essen | Mittwoch | Essen | Donnerstag | Essen | Freitag | Essen |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 02.11.26-06.11.26 | 1 | Nudeleintopf mit Geflügel 1,3,9 | | Bratwurst mit Kartoffelpüree und Mischgemüse 1,3,7 | | Kartoffeln mit Kräuterquark 7 | | Krautgulasch mit Kartoffeln 1 | | Makkaroni mit Tomatensoße „Napoli“ 1,3 | |
| | 2 | Spätzle mit Rahmchampignons 1,7,3 | | Kohlrabischnitzel mit Kartoffelpüree und Kräutersoße 1,3,7 | | Vegetarische Kürbis- Kartoffel Suppe 9 | | Grießbrei mit Kirschkompott 7,1 | | Marinierter Hering mit Kartoffeln 7,4 | |
| 09.11.26-13.11.26 | 1 | Gemüseeintopf mit Schweinefleisch 9 | | Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree und Brokkoli 1,7,3 | | Eier in Senfsoße mit Kartoffeln 3,10 | | Szegediner Gulasch mit Schupfnudeln 1,9 | | Spirelli mit Bolognese- Soße 1,3,7 | |
| | 2 | Eier- Gemüse- Ragout mit Reis 1,3 | | Nudel- Zucchini- Auflauf mit Käse überbacken 1,7,3 | | Backcamembert mit Toast und Wildpreiselbeeren 1,7 | | Eierkuchen mit Vorsüppchen und Apfelmus 1,3 | | Linseneintopf 8 | |
| 16.11.26-20.11.26 | 1 | Gräupchen -Eintopf mit Kasseler 1 | | Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree 7,4,1 | | --FEIERTAG---- | | Putengeschnetzeltes mit Spätzle 9,1,3 | | Hörnchen Nudeln mit Wurstgulasch 1,3,7 | |
| | 2 | Chili con Carne mit Reis 8 | | Geflügelleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree 1,7 | | ---------- | | Hefeklöße mit Vanillesoße und Pfirsichkompott 7,1 | | Rote Linsen Kokos Suppe 8 | |
| 23.11.26-27.11.26 | 1 | Reiseintopf mit Rindfleisch 9 | | Hackbraten mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse 7 | | Kochfisch in Dillsoße mit Kartoffeln 1,4 | | Schnitzel mit Kartoffeln und Buttererbsen 1,9 | | Gabelspaghetti mit Schinken Sahne Soße 1,3,7 | |
| | 2 | Tortellini mit Käse- Sahne Soße 1,3,7 7 | | Süßkartoffel-Kichererbsen Curry 8 | | Kartoffelsuppe mit Wiener 9 | | Milchreis mit Kirschkompott 7 | | Rosenkohleintopf mit Kasseler | |

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

Sehr geehrte Kunden. Vielen Dank für Ihre Treue.
Leider sehe auch ich mich, durch steigende Lohn und Energiekosten, gezwungen, den Preis für Mittagessen zu erhöhen. Ab Januar 2027 wird eine Portion Mittag in der OS Böhlen 4,30 kosten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!
Ihre „Flotte Küche“ S. Pilz- Philipp

Abgabetermin: 27.10.2026 Anzahl Portionen:
Unterschrift Eltern:

Feedback:

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 Stabilistor
1)Glutenhaltiges Getreide 2)Krebstiere 3)Eier 4)Fisch 5)Erdnüsse 6)Sojabohnen 7)Milch 8)Schalenfrüchte 9)Sellerie 10)Senf11)Sesamsamen 12)Schwefeldioxid und Sulfite 13)Lupinen 14)Weichtiere