

# Speiseplan für die Woche vom 01.01. – 04.01.2026



	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 29.12.2025		
<b>Dienstag</b> 30.12.2025		Wir wünschen Ihnen einen guten Start in das Jahr 2026 !
<b>Mittwoch</b> 31.12.2025		
<b>Donnerstag</b> 01.01.2026	Weißkrauteintopf mit Gemüse <sup>(D)</sup> , Kasslerfleisch <sup>(6/10/G)</sup> Kartoffel, Mischbrot <sup>(G)</sup> 368 Kcal.	Backfisch <sup>(G/M/N/Scholle)</sup> mit Dill-Senfsoße <sup>(G/M)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> 475 Kcal.
	Dessert	
<b>Freitag</b> 02.01.2026	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße <sup>(G)</sup> , Kaisergemüse <sup>(G)</sup> und Kartoffeln 497 Kcal.	Nudeln <sup>(B/G)</sup> mit Jagdwurstgulasch <sup>(6/10/G)</sup> und Reibekäse <sup>(M)</sup> 529 Kcal.
	Dessert	
<b>Samstag</b> 03.01.2026	gebackener Blumenkohl <sup>(B/G)</sup> mit holländischer Soße <sup>(B/G/M)</sup> und Kartoffeln 360 Kcal.	Brathering <sup>(2/8/F)</sup> in Zwiebelsud mit Kartoffelpüree <sup>(M)</sup> 405 Kcal.
	Fruchtjoghurt	
<b>Sonntag</b> 04.01.2026	Kasslerbraten <sup>(6/10)</sup> mit Champignons <sup>(G/M)</sup> und Kartoffeln 525 Kcal.	Schweineroulade mit Champignons <sup>(G/M)</sup> und Kartoffeln 503 Kcal
	Pudding	

Zusatzstoffe: (1Konservierungsstoff) (2Antioxidationsmittel) (3 geschwefelt) (4 Farbstoff) (5 Süßungsmittel) (6 Phosphat)

(7 Geschmacksverstärker) (8 Säuerungsmittel) (9 modifizierte Stärke) (10 Nitritpökelsalz)

Allergie: (A-Soja/Sojaerzeugnisse) (B-Eier/Eiererzeugnisse) (D-Sellerie/Sellereiererzeugnisse) (E-Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse)

(F-Fisch/Fischerzeugnisse) (G-Glutenhaltige Getreide/Erzeugnisse) (I-Sesamsamenerzeugnisse) (K-Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse) (L-Lupine/Lupineerzeugnisse) (M-Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose) (N-Schalenfrüchte)

(S-Senf/Senferzeugnisse) (W-Weichtiererzeugnisse)



## Bestellung für die Woche vom 01.01. – 04.01.2026

Abgabe bis 23.12.2025

**Bestellung unter:**  
**Telefon: 03731 795 593**  
**E-Mail: essen@awo-freiberg.de**

Name, Vorname

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Menü 1							
Menü 2							