

Speisenplan

35. - 39. KW 2026



Einrichtung:

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
35. KW 24. - 30.08.26	Essen 1	Nudeln mit Hähnchengulasch A	Tiegelwurst dazu Sauerkraut und Kartoffeln Gurkensalat A,I	Süßer Milchreis dazu Kirschoße Obst A,G	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Brot + Obst A	Gekochte Eier in Senfsoße dazu Mischgemüse und Kartoffeln A,C,G,I
	Essen 2	Rinder-Kötbullar dazu Bratensoße, Möhren und Kartoffeln A,C	Backfisch-Ecken dazu Dillsoße, Püree und Gurkensalat A,D,G	Tomaten-Wurstpfanne ^{2,3} dazu Erbsen und Püree Obst A,G	Hähnchenschnitzel dazu Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffeln Obst A,C	Rindergulasch dazu Rotkraut und Kartoffeln A,I
	Essen 3	Bulgur-Gemüsepfanne dazu Kurkumasoße A,G	Rahmgemüse-Pfanne dazu Gnocchi Gurkensalat A,C,G	Veget. Bratbällchen in Paprika- Tomatensoße dazu Gemüserais Obst A,C,F	Veget. Nuggets dazu Quark-Dipp und Kartoffeln Obst A,G	Gebackenes Schollenfilet dazu Kartoffel- Gurkensalat A,C,D,G
36. KW 31.08. - 06.09.26	Essen 1	Nudeln mit Napolisoße dazu Reibekäse A,G,I	Hühnerfrikasse dazu Gemüse und Reis Kompott A,G	Eierkuchen dazu Apfelmus ³ A,C,G	Reiseintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Brot + Obst A	Käseschnitzel dazu Tomatenrahmsoße und Gemüserais A,G
	Essen 2	Hackfleischroulade dazu Bratensoße, Blumenkohl und Püree A,C,G,I	Gedünstetes Seelachsfilet in Kräutersoße dazu Möhren und Kartoffeln Kompott A,D,G	Schweinegeschnetzeltes dazu Gemüse und Reis Apfelmus ³ A	Gebr. Hähnchenbrustfilet dazu Bratensoße, Möhren und Kartoffeln Obst A	Wildgulasch dazu Bohnen und Kartoffeln A
	Essen 3	Waldpilzragout dazu Knödelscheiben A,C	Gemüse-Bagel dazu rote Beete- Rahmsoße und Ebly Kompott A,C,G	Quinoa-Kürbis-Bratling dazu Rahmsoße und Püree Apfelmus ³ A,G	Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu Rahmsoße Obst A,C,G	Kasselerbraten ^{2,3} dazu Bohnen und Kartoffeln A
37. KW 07. - 13.09.26	Essen 1	Krautnudeln mit Rinderhackfleisch A	Geflügelhackbällchen in Papikarahmsoße dazu Ebly Kompott A,C,G	Hefeklöße dazu Vanillesoße Obst A,C,G	Türkische rote Linsensuppe mit Kokosmilch Obst -	Rührei dazu Spinat und Kartoffeln A,C,G
	Essen 2	Gebr. Putenbrustfilet dazu Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln A	Gebrautes Seelachsfilet dazu Rahmgemüse und Reis Kompott A,D,G	Rinderragout dazu Prinzessbohnen und Püree Obst A,G	Krustenbraten dazu Sauerkraut und Kartoffeln Obst A,I	Rinder-Cevapcici dazu Bratensoße, Mischgemüse und Püree A,C,G
	Essen 3	Ebly-Pfanne mit Zucchini und Mais dazu Rahmsoße A,G	Veget. Frikadelle dazu Asiagemüsepfanne und Reis Kompott A,F,G	Blumenkohl und Broccoli in Kräutersoße dazu Kartoffeln Obst A,G	Hähnchenschnitzel dazu Bratensoße, ZucchiniGemüse und Gemüserais Obst A,C	Gemüse-Pastapfanne mit Geflügelfleisch A

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
38. KW 14. - 20.09.26	Essen 1	Nudeln dazu Wurstwürfel ^{2,3,7} , Tomatensoße und Reibekäse A,G,I	Wurstgulasch ^{2,3,7} mit Kidneybohnen und Mais dazu Reis Gurkensalat A	Quarkkeulchen dazu Apfelmus ³ A,C,G	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kasslerwürfel ^{2,3} dazu Brot + Obst A	Chili sin carne dazu Reis A,I
	Essen 2	Kasselerpfanne ^{2,3} mit Kraut dazu Kartoffeln A	Gebackenes Seelachsfilet dazu Kräutersoße, Püree und Gurkensalat A,C,D,G	Putengulasch dazu Blumenkohl und Kartoffeln Apfelmus ³ A	Geflügelfrikadelle dazu Bratensoße, Kohlrabi und Püree Obst A,C,G	Jägerschnitzel ^{2,3,7} dazu Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln A,C
	Essen 3	Kichererbsen-Gemüsepfanne dazu Rahmsoße A,G,H	Kürbis-Chiasamen-Bratling dazu Püree und Gurkensalat A,G,I	Veget. Backfisch dazu Gemüsesoße und Reis Apfelmus ³ A,G	Kräuterquark dazu saure Gurke, Butter und Kartoffeln Obst G,I	Gemüseschnitzel dazu grünes Erbspüree A,C,G
39. KW 21. - 27.09.26	Essen 1	Nudeln mit Rinderbolognese dazu Reibekäse A,G,I	Veget. Kochklopse in Kapernsoße dazu Gemüseris Kompott A,F,G	Grießbrei dazu Erdbeersoße Obst A,G	Kartoffelsuppe mit Wurstwürfel ^{2,3,7} Obst I	Veget. Schnitzel dazu Kräutersoße, Möhren und Kartoffeln A,C,F,G
	Essen 2	Gebratener Fleischkäse ^{2,3,7} dazu Bratensoße, Weißkraut und Kartoffeln A,I	Fischfrikadelle dazu Kräutersoße, buntes Gemüse und Ebly Kompott A,C,D,G	Szegediner Gulasch dazu Knödelscheiben Obst A,C,I	Putenrollbraten dazu Broccoli und Kartoffeln Obst A	Geflügel-Bratwurst dazu Sauerkraut und Püree A,G,I
	Essen 3	Edamame-Pfanne dazu Ratatouille-Gemüse A,F	Rindergulasch dazu Bohnen und Kartoffeln Kompott A	Gemüsefrikadelle dazu Petersiliensoße und Püree Obst A,C,G	Gebackener Blumenkohl dazu Kräutersoße und Püree Obst A,C,G	Veget. Gyros dazu Tomatenreis A,F,G

Hallo liebe Einrichtungsleiter /-innen,

bitte treffen Sie Ihre Auswahl (ankreuzen), tragen Sie bitte den Namen der Einrichtung ein bzw. Stempel.

Kennzeichnen Sie bitte Schließtage eindeutig -> Tag durchstreichen – „Geschlossen“

Bitte senden Sie uns Ihre Auswahl zeitnah zu per Pendelmappe oder Mail.

Zu- und Abbestellungen sind nur werktags für den Liefertag bis 7:30 Uhr möglich, für Folgetage 9:00 bis 14:00 Uhr.

Änderungen vorbehalten!

knack-frisch GmbH

Kunstseidenstraße 2 d

01796 Pirna

Tel.: 03501 / 47 05 900

Fax: 03501 / 47 05 909

www.knack-frisch.de

bestellung@knack-frisch.de

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxydationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = enthält Phenylalaninquelle,

7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 9 = geschwärzt, 10 = geschwefelt

Hauptallergene im Überblick:

A=Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, K=Senf,

L=Sesamsamen, M=Lupine, N=Weichtiere sowie daraus hergest. Erzeugnisse, O=Schwefeldioxid und Sulfite bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l