

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

08.09. - 12.09.2025

37. Woche 2025	Essen I	Essen II
Montag 08.09.2025	Linseneintopf mit Speck I,G,L,5	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Obst	
Dienstag 09.09.2025	Eier süß-sauer mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5	Hähnchenbrust "Tomate-Mozzarella" mit fruchtiger Tomatensoße und Reis A,C,G,J
	Krautsalat 1,8	
Mittwoch 10.09.2025	Fusilli mit Spinat-Käsesoße A,C,G,I	Schweinebraten mit Speckbohnen und Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Quarkspeise G,8	
Donnerstag 11.09.2025	Rahmgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle A,C,G,I,J	Hackfleischbällchen mit Tomatensoße und Spaghetti A,C,J
	Eisbergsalat mit Dipp G,C,2,8	
Freitag 12.09.2025	Seelachsfilet (paniert) mit Dillsoße und Salzkartoffeln A,D,G,J,L,5	Wildbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Gurkensalat 2,8	

Änderungen vorbehalten
Stand: 08/2025

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel
Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch H enthält Schalenfrüchte I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere
- Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

15.09. - 19.09.2025

38. Woche 2025	Essen I	Essen II
Montag 15.09.2025	Kesselgulasch mit 1/2 Brötchen A,C,I,J,L,5	Putensteak mit Zigeunersoße und Bratkartoffeln A,C,G,L,5
	Obst	
Dienstag 16.09.2025	Hühnerfrikassee mit Reis A,G	Schollenfilet (paniert) mit Senfsoße und Salzkartoffeln A,C,G,D,I,J,L,5
	Rote Bete-Würfel 1,8	
Mittwoch 17.09.2025	Makkaroni mit Bolognesesoße A,C,I	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln A,G,I,L,J,5
	Schokopudding G,1,8	
Donnerstag 18.09.2025	Cevapcici mit Tomatensoße und Gemüsereis A,C,G,I,J	Kartoffel-Blumenkohlauflauf A,C,I,L,5
	Apfelsaft 1,8	
Freitag 19.09.2025 Änderungen vorbehalten Stand: 08/2025	Hefeklöße A,C,G	Gyros mit Tzatziki und Tomatenreis A,G,I
	Waldbeerengrütze 1,8	

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch H enthält Schalenfrüchte I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere - Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

22.09. - 26.09.2025

39. Woche 2025	Essen I	Essen II
Montag 22.09.2025	Kartoffeleintopf mit Geflügelwiener A,I,G,J,L,2,5	Rostbrätel "Thüringer Art" mit Zwiebelgemüse und Stampfkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Obst	
Dienstag 23.09.2025	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A,C,G,L,5	Fischlasagne A,B,D,G,J
	Rotkrautsalat	
	1,8	
Mittwoch 24.09.2025	Spaghetti mit Schinken-Sahnesoße A,C,G	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A,G,J,L,5
	Bananenjoghurt	
	G,8	
Donnerstag 25.09.2025	Chili con Carne mit Reis A,G,I	Hähnchenleberragout mit Kartoffelpüree A,G,J,L,5
	Apfelmus	
	8	
Freitag 26.09.2025	Grießbrei G	Räuberschnitzel mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	eingekochte Kirschen	
	1,8	
Änderungen vorbehalten Stand: 08/2025		

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch H enthält Schalenfrüchte I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere - Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

29.09. - 03.10.2025

40. Woche 2025	Essen I	Essen II
Montag 29.09.2025	Kürbissuppe mit Hähnchenfleisch A,F,G,J,L,5	Paprikaschote mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Obst	
Dienstag 30.09.2025	Eierragout mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Schupfnudeln A,C,J,I
	Karottensalat 2,3,8	
Mittwoch 01.10.2025	Gulasch mit Nudeln A,C,G,I	Brathering mit Remoulade, Bratkartoffeln und Eisbergsalat A,C,D,J,L,5
	Rote Grütze mit Vanillesoße G,1,8	
Donnerstag 02.10.2025	Schichtkohl mit Salzkartoffeln A,G,L,5	Waldpilzpfanne mit Butterspätzle A,C,G
	Gewürzgurke 8	
FEIERTAG 03.10.2025	Tag der Deutschen Einheit	

Änderungen vorbehalten
Stand: 08/2025

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel
Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch H enthält Schalenfrüchte I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere - Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.