



Speiseplan - Oktober 2026

Ferien Sachsen: 12. - 23.10.2026

Änderungen vorbehalten.

TRI Krippe

Unternehmensgruppe Hächchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag			
28.09.2026		29.09.2026		30.09.2026		01.10.2026		02.10.2026			
05.10.2026		06.10.2026		07.10.2026		08.10.2026		09.10.2026			
Menü A	<u>Sächsische Kartoffelsuppe</u> ^(D) mit Würstchenscheiben ^(6/10) , und Möhren, Obst	<u>Pasta</u> ^(G1) mit Tomatensoße und Reibekäse ^(M) , Dessert ^(M)	<u>Quarkkeulchen</u> ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Blumenkohlcremesuppe ^(M) , Apfelmus ^(2/8)	<u>Kräuterquark</u> ^(M) mit Kartoffeln und Butter ^(M) Rotkraut-Apfelsalat	<u>Gekochte Eier in Senfsoße</u> ^(S) mit Möhrengemüse ^(G1/M) und Kartoffeln, Obst						
Menü B											
Ferien		Ferien		Ferien		Ferien		Ferien			
12.10.2026		13.10.2026		14.10.2026		15.10.2026		16.10.2026			
Menü A	<u>Geflügelragout</u> mit Möhrengemüse und Reis, Obst	<u>Gemüse-Curry</u> mit Möhren, Mais, Erbsen, Kokosmilch und Bandnudeln ^(B/G1) , Rote Grütze mit Vanillesoße ^(G1/M)	<u>Blumenkohl-Käse-Suppe</u> ^(G1/M) mit Kartoffeln und Kräutern, dazu Baguettebrot ^(G1) , Kompott	<u>Fischstäbchen-Burger</u> ^(G1) im Muschelbrötchen ^(G1) mit Tomate, Gurke, Salat und Remoulade ^(B/G1/M)	<u>Jagdwurstgulasch</u> ^(1/2) mit Pasta ^(G1) und Reibekäse ^(M) , Obst						
Menü B											
Ferien		Ferien		Ferien		Ferien		Ferien			
19.10.2026		20.10.2026		21.10.2026		22.10.2026		23.10.2026			
Menü A	<u>Buntes Geflügelfrikassee</u> mit Erbsen, Möhren und Reis, Obst	<u>Putengulasch</u> mit Möhrenstreifen und Böhmischen Knödelscheiben ^(B/G1) , Fruchtjoghurt ^(M)	<u>Eierkuchen</u> ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Sternchensuppe mit Ei und Gemüse ^(B/G1)	<u>Seelachsfilet im Backteig</u> ^(G1) mit milder Dillsoße und Kartoffelpüree ^(M) , Weißkraut-Möhren-Salat mit Joghurtsoße ^(M)	<u>Wiener-Würstchen-Gulasch</u> ^(5/6/10) mit Pasta ^(G1) , Obst						
Menü B											
26.10.2026		27.10.2026		28.10.2026		29.10.2026		30.10.2026			
Menü A	<u>Hähnchenschnitzel</u> ^(B/G1) mit Sauce nach Hollandaise Art ^(B/G1/M) , Blumenkohl und Kartoffeln, Obst	<u>Schweinefrikadelle</u> ^(B/G1) mit Bratensoße, Herbstgemüse und Kartoffeln, Schokopudding ^(M)	<u>Vanilla-Grießbrei</u> ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	<u>Rührei</u> mit Spinat und Kartoffeln	<u>Pasta</u> ^(G1) mit Tomaten-Frischkäsesoße ^(M) , Obst						
Menü B											
Wir versuchen, all unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen. Sollten doch welche Verwendung finden, sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet: (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eiерzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse											
vegetarisch		vegan		Schweinefleisch		Fisch		Rindfleisch		Geflügelfleisch	