



So schmeckt der Spätsommer...

„Salat von zweierlei Linsen“ vegan, lactose- und glutenfrei

Beluga- und rote Linsen/Salat/Beckenberg-Dressing

Gärtnerei Meyrich, Zittau

5

„kleines sächsisches Würzfleisch“

Freiland-Mais-Hähnchenfleisch/Rahmsoße/Bergkäse/Kastenbrot, geröstet

Bernstädter Freilandhuhn, Berghäuserhof Fam. Zelyk, Bernstadt/ Käse- und Bauernhof Lindenhof, Pfaffendorf bei Görlitz /
Bäckerei Stolle, Kottmar OT Eibau

6

„Kalte Gurken-Suppe“ vegetarisch, glutenfrei

Joghurt/Gurken/Gemüsebouillon/Kräuter

Gärtnerei Meyrich, Zittau

5

„Nudelsüppchen“

Hühnerbouillon/Fleischstückchen/Gemüse/Gelbweizen-Nudeln

Bernstädter Freilandhuhn, Berghäuserhof Fam. Zelyk, Bernstadt / Gärtnerei Meyrich, Zittau

5



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)





„Eibische Gemüse-Nudeln“ vegetarisch

Gelbweizen-Nudeln/Gemüse/Gartenkräuter-Pesto/Sechs-Korn-Flocken

Gärtnerei Meyrich, Zittau / Stadtgut Görlitz, Görlitz /Kräuter vom Beckenberg

12

„Schnitzel auf Abwegen“

Schweine-Schnitzel/6-Korn-Chili-Panade/Kräuter-Quark/
Sauerkraut-Kartoffelpuffer

Bio-Schweine aus Diehmen bei Bautzen von der Bio-Fleischerei Fam. Mörl / Gärtnerei Meyrich, Zittau

15

„Teichelmauke“ das Original glutenfrei

Rindfleischwürfel/Bouillon/Gemüsewürfel/
gestampfte Kartoffeln/Sauerkraut

Simmentaler Rind – alte Rasse des Hausrinds, direkt vom Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf / Gärtnerei Meyrich, Zittau

11

„Sülze deluxe“ glutenfrei

Schweine-Sülze/Remoulade/Bratkartoffeln

Bio-Schweine aus Diehmen bei Bautzen von der Bio-Fleischerei Fam. Mörl - ein Genuss für Fleischliebhaber
/ Gärtnerei Meyrich, Zittau

11

„Bauernhof-Leber“

Bauernhof-Leber /Zwiebeln/Mauke*

(je nach Verfügbarkeit vom Rind, Schwein, Lamm oder Huhn)

(*Kartoffelpüree)

Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf /Fleischerei Fam. Mörl, Diehmen bei Bautzen
Gärtnerei Meyrich, Zittau

11



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)





„Loch-Schnitzel“ *deluxe* lactosefrei

Schweine-Schnitzel/Zitrone/Salat/Bratkartoffeln

Bio-Schweine aus Diehmen bei Bautzen von der Bio-Fleischerei Fam. Mörl - ein Genuss für Fleischliebhaber.
/ Gärtnerei Meyrich, Zittau

14

„Hirsch-Braten“

Hirschbraten/Rotweinsauce/Rotkohl/Gelbweizen-Stupperle

Jagdgebiet Zittauer Gebirge / Gärtnerei Meyrich, Zittau

16

„Hähnchen-Reis-Pfanne“ lactose- und glutenfrei

Freiland-Hähnchen-Streifen/Reis/Gemüwestreifen/Sojasauce/Curry

Bernstädter Freilandhuhn, Berghäuserhof Fam. Zelyk, Bernstadt / Gärtnerei Meyrich, Zittau

15

„Lausitzer Forellenfilet“

Der Hauptgang aus dem Prüfungsmenü - unserer Jung-Facharbeiterin Linda Güttler. ☺
Forellenfilet, gebraten/Zitronen-Mangold-Frischkäse-Ravioli/Salbei-Butter

Karsten Ringpfeil, Königswartha / Gärtnerei Meyrich, Zittau / Kräuterbeet auf dem Beckenberg

16

„Kaltes Bratenbrot“

Kalter Hirsch-Braten/Gewürzgurken/Senf/Remoulade/Brot/
Mini-Frühlingsalat

Jagdgebiet Zittauer Gebirge / Bäckerei Stolle, Kottmar OT Eibau / Gärtnerei Meyrich, Zittau

11

Ach ja, alle Preise verstehen sich in € und inkl. 19 % MwSt.



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)

