

Speiseplan Oktober 2026

Woche vom: 05.10. – 11.10.2026

	Menü
Montag, 05.10.2026	Nudeln mit gebratener Jagdwurst, dazu Tomatensoße und Reibekäse Apfelmus kcal 632 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Dienstag, 06.10.2026	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Buttermöhren und Kartoffeln Fruchtjoghurt kcal 681 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Mittwoch, 07.10.2026	Marinierter Hering nach Hausfrauenart mit Dampfkartoffeln Kakao kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,M,F
Donnerstag 08.10.2026	Salat Kräuterrührei mit Kartoffelbrei Stachelbeeren mit Vanillesoße kcal 656 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E
Freitag, 09.10.2026	Bratwurstpfanne mit Paprika und Eierspätzle Pflaumenkompott kcal 624 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Samstag, 10.10.2026	Rosenkohl-Spitzkohl-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen Gebäck kcal 622 dkpfl.Z.St. G,E,Se
Sonntag, 11.10.2026	Salat der Saison Hähnchenkeule mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott kcal 692 dkpfl.Z.St. 1,8

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit „Farbstoff“; 2 mit Konservierungsstoffen“(Pökelsalz); 3 mit „Antioxidationsmitteln“; 4 mit „Geschmacksverstärker“; 5 „geschwefelt“; 6 „geschwärzt“; 7 „gewachst“; 8 „mit Süßungsmitteln“; 9 mit „Phosphat“; 10 „koffeinhaltig“; 11 „chininhaltig“; G „Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel)“; K „Krebstiere, Urkrebstiererzeugnisse; E „Eier und Eierzeugnisse; F „Fisch und Fischerzeugnisse“; Er „Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse“; So „Soja und Sojaerzeugnisse“; M „Milch und Milcherzeugnisse“; SCH „Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pecanuss, Pistazie, Macademanuss, Queenslandnuss)“; Se „Sellerie und Sellerieerzeugnisse“; Ses „Sesamsamen und Sesamerzeugnisse“; Su „Sulfite und Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg)“; L „Lupine und Lupinenerzeugnisse“; W „Weichtiere und Weichtiererzeugnisse“ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten