

Speiseplan Oktober 2026

Woche vom: 12.10. – 18.10.2026

	Menü
Montag, 12.10.2026	Nudeln mit Schinkenstreifen und Käse-Sahne-Soße Kirschen kcal 631 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Dienstag, 13.10.2026	Paniertes Fischfilet mit Kräuterbutter, Rotkraut und Kartoffelbrei Heidelbeeren kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,F
Mittwoch, 14.10.2026	Sülze mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße kcal 700 dkpfl.Z.St. 1,8,M,G,E
Donnerstag 15.10.2026	Saure Eier mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Obst kcal 704 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Freitag, 16.10.2026	Beefsteak mit Mischgemüse und Kartoffelbrei Apfelmus kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,M,G,E
Samstag, 17.10.2026	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen Gebäck kcal 698 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Sonntag, 18.10.2026	Salat der Saison Spanferkelkrustenbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Ananaskompott kcal 705 dkpfl.Z.St. 1,8,G,Se

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 Lupinerzeugnisse“; W „Weichtiere und Weichtiererzeugnisse“ Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten