

Speiseplan Oktober 2026

Woche vom: 19.10. – 25.10.2026

	Menü
Montag, 19.10.2026	Spirelli mit Hackfleischsoße und Reibekäse Birnenkompott kcal 624 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E
Dienstag, 20.10.2026	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße kcal 648 dkpfl.Z.St. 1,8,E
Mittwoch, 21.10.2026	Seelachsfilet in Senfsoße mit Brokkoli und Kartoffelbrei Apfelkompott kcal 625 dkpfl.Z.St. 1,8,F,G
Donnerstag 22.10.2026	Salat Hähnchenschnitzel „Piccata“ mit Tomatenreis Erdbeeren kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,M,G,E
Freitag, 23.10.2026	Schnittlauchquark mit saurer Gurke, Butter, Leberwurst und Dampfkartoffeln Kakao kcal 650 dkpfl.Z.St. 8,M
Samstag, 24.10.2026	Linsen süß-sauer mit Kasslerwürfel Obst kcal 568 dkpfl.Z.St. 1,8
Sonntag, 25.10.2026	Salat der Saison Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln Pfirsichwürfel kcal 698 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 Eiererzeugnisse; F „Fisch und Fischerzeugnisse“; Er „Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse“; So „Soja und Sojaerzeugnisse“; M „Milch und Milcherzeugnisse“; SCH „Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pecanuss, Pistazie, Macademianuss, 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