

Speiseplan Oktober 2026

Woche vom: 26.10. – 01.11.2026

	Menü
Montag, 26.10.2026	Makkaronichips mit Wurstgulasch und Reibekäse Birnenkompott kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Dienstag, 27.10.2026	Feuerfleisch mit Reis Fruchtquark kcal 682 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Mittwoch, 28.10.2026	Grützewurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Kirschen kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Donnerstag, 29.10.2026	Hähnchenschnitzel, Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Freitag, 30.10.2026	Brühnudeln mit Gemüse und Geflügel Kirschen kcal 597 dkpfl.Z.St. Se
Samstag, 31.10.2026 Reformations- tag	Salat der Saison Zwiebelbraten mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Mandarinenkompott kcal 699 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Sonntag, 01.11.2026	kcal dkpfl.Z.St.

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

Guten
 APPETIT!

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

