



Speiseplan Juli 2026

Woche vom: 29.06. – 05.07.2026

Menü	
Montag, 29.06.2026	kcal dkpfl.Z.St.
Dienstag, 30.06.2026	kcal dkpfl.Z.St.
Mittwoch, 01.07.2026	Feuerfleisch mit Reis Pfersichkompott kcal 682 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Donnerstag 02.07.2026	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Buttermöhren und Kartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße kcal 681 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E
Freitag, 03.07.2026	Kräuterquark, saure Gurke, Butter, Leberwurst und Kartoffeln Kakao kcal 650 dkpfl.Z.St. 8,M
Samstag, 04.07.2026	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen Obst kcal 622 dkpfl.Z.St. Se
Sonntag, 05.07.2026	Salat der Saison Hähnchenschnitzel mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Petersilienkartoffeln Aprikosenkompott kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E

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, 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