

Speiseplan Juli 2026

Woche vom: 06.07. – 12.07.2026

	Menü
Montag, 06.07.2026	Nudeln mit Schinkenstreifen und Käse-Sahne-Soße Kirschen kcal 631 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Dienstag, 07.07.2026	Schlemmerfilet mit Brokkoli und Kartoffelbrei Quarkspeise kcal 593 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M,E,F
Mittwoch, 08.07.2026	Sülze mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße kcal 751 dkpfl.Z.St. 1,8,M
Donnerstag 09.07.2026	Schmorkraut mit Hackfleisch und Dampfkartoffeln Apfelmus kcal 625 dkpfl.Z.St. 1,8
Freitag, 10.07.2026	Bratwurstpfanne mit Paprika und Eierspätzle Pflaumenkompott kcal 624 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Samstag, 11.07.2026	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Gebäck kcal 674 dkpfl.Z.St. Se,G,M,E
Sonntag, 12.07.2026	Salat der Saison Pökelbraten mit Butterbohnen und Knödel Mandarinenkompott kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,2,8,G,M

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