

Speiseplan Juli 2026

Woche vom: 20.07. – 26.07.2026

	Menü
Montag, 20.07.2026	Nudeln mit gebratener Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse Heidelbeeren kcal 632 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E
Dienstag, 21.07.2026	Salat Schinkenrührei mit Kartoffelbrei Stachelbeeren mit Vanillesoße kcal 656 dkpfl.Z.St. 1,8,E
Mittwoch, 22.07.2026	Kohlroulade mit Schmorkraut und Petersilienkartoffeln Birnenkompott kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Donnerstag 23.07.2026	Brathering mit Zwiebeln, saurer Gurke und Dampfkartoffeln Kakao kcal 709 dkpfl.Z.St. F,M,G
Freitag, 24.07.2026	Geflügelleber mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelbrei Apfelmus kcal 685 dkpfl.Z.St. 1,8,G
Samstag, 25.07.2026	Brühnudeln mit Geflügelfleisch und Gemüse Obst kcal 597 dkpfl.Z.St. Se
Sonntag, 26.07.2026	Salat der Saison Spanferkelrollbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Aprikosenkompott kcal 703 dkpfl.Z.St. 1,8,G

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