

Speiseplan August 2026

Woche vom: 10.08. – 16.08.2026

	Menü
Montag, 10.08.2026	Makkaroni mit Schinkenstreifen und Käse-Sahne-Soße Erdbeeren kcal 631 dkpfl.Z.St.1,8,G,E,M
Dienstag, 11.08.2026	Backfisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße kcal 666 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M,F
Mittwoch, 12.08.2026	Eierfrikassee mit Gemüse und Kartoffeln Fruchtcocktail kcal 681 dkpfl.Z.St. 1,8
Donnerstag 13.08.2026	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln Fruchtcocktail kcal 681 dkpfl.Z.St. 1,8
Freitag, 14.08.2026	Beefsteak mit Mischgemüse und Kartoffelbrei Kirschen kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Samstag, 15.08.2026	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen Gebäck kcal 698 dkpfl.Z.St. 1,8,Se,G,E,M
Sonntag, 16.08.2026	Salat der Saison Minigrillhaxe mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Ananaskompott kcal 685 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, 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

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten