

Speiseplan August 2026

Woche vom: 18.08. – 24.08.2026

	Menü
Montag, 17.08.2026	Spirelli mit Wurstgulasch und Reibekäse Stachelbeeren mit Vanillesoße
	kcal 675 dkpfl.Z.St. 1,8,G,E,M
Dienstag, 18.08.2026	Paniertes Fischfilet mit Kräuterbutter und Kartoffelbrei Heidelbeeren
	kcal 709 dkpfl.Z.St. 1,8,E,F,G
Mittwoch, 19.08.2026	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis Quarkspeise
	kcal 524 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Donnerstag 20.08.2026	Suppe Grießbrei mit Butter, Zucker, Zimt Erdbeeren
	kcal 712 dkpfl.Z.St. 1,8,G,M
Freitag, 21.08.2026	Salat Gurkenkartoffeln mit Bockwurst Apfelmus
	kcal 700 dkpfl.Z.St.1,8
Samstag, 22.08.2026	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen Obst
	kcal 604 dkpfl.Z.St. G,Se
Sonntag, 23.08.2026	Salat der Saison Rindergulasch mit Rotkohl und Knödel Pfirsichkompott
	kcal 705 dkpfl.Z.St. 1,2,8,Se

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